



ケーススタディから学ぶ！ VOL.33

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

ピッツァ&イタリアン店（兵庫県）

開業1年の本格石窯で焼くピッツァとイタリアンのお店

【メニュー表改善で客単価UP】

【ショップツール作成支援を活用】

費用合計 39,115円 (参考価格)

- ① メニュー表 10部×6頁=8,280円
- ② 店舗案内用リーフレット 5,000部=16,130円
- ③ 配布用テイクアウトメニュー 5,000部=14,705円

実施後▶アラカルトメニューの注文増・客単価UP



*** ご希望 *****

- ◆ディナータイムの客単価をアップしたい
- ◆ピッツァ以外のメニューを積極的に売りたい
- ◆お店の案内ができるショップツールが欲しい
- ◆お洒落でわかりやすいテイクアウトメニューが欲しい

*** 対策 *****

- フードアカウンティング協会販促ツール作成支援を利用
- ① メニュー表作成
 - ② 店舗案内用リーフレット作成
 - ③ 配布用テイクアウトメニュー作成

① メニュー表作成のポイント



- 現状、ピッツァとパスタの注文はほぼ100%あるので、あえて地味めのデザインにして、それ以外のアラカルトメニューを強調。
- 写真や商品の説明を入れてアピール。
- もう1品追加注文の促進 ⇒ ドルチェを美味しくそうな写真でアピール。



[メニュー表] (ご自身で印刷)

・A4サイズ

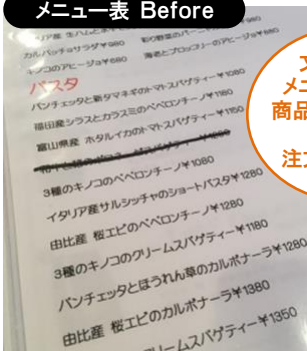
※同形式で印刷した場合

・マットコート 135K(厚紙) / 片面カラー

各10部×6ページ=合計 8,280円

業者名:プリントバック (2017/11/15 現在)

メニュー表 Before



文字だけのメニューの場合商品のイメージが湧きにくく注文されづらい



ブックタイプ(差込み式)メニューの利点

メニュー内容や価格等の変更があった場合、そのページのみを変更・印刷すればいいので経済的です！



表紙



P1・P2



P3・P4



裏表紙



② 店舗案内用リーフレット作成のポイント



- ランチ客へディナータイムのアピールができるように、ディナーのアラカルトメニューとドルチェを強調したレイアウト。
- 女性が持ち帰りたくなるように、大き過ぎない可愛い正方形のタイプで作成。



中面A

裏表紙

表紙

[リーフレット(巻き三つ折り)]

5,000部

展開 105mm×297mm

マットコート紙/巻き三つ折リ加工

印刷代 11,530円

+巻き三つ折リ加工代 4,600円

=合計 16,130円

中面B

中面C

中面D



③ 配布用テイクアウトメニュー

[配布用テイクアウトメニュー]

5,000部

展開A4サイズ
マットコート紙/二つ折リ加工

印刷代 11,530円

+二つ折リ加工代 3,175円

=合計 14,705円

■オーナーのご希望を実現

「お洒落でわかりやすいメニュー」



テイクアウトメニュー Before

裏表紙

表紙

中面

メニュー表をうまく活用することで、売れ方のコントロールや客単価アップの効果が期待できます。

売りたいメニューがなかなか出ない、客単価が上がらないなどの悩みがある方は、お気軽にご相談ください。



お客様繁盛サポート!

当会会員事務所のお客様には**無料**にて販促物等の作成(企画・デザイン)のお手伝いを致します! お気軽にご相談ください!

※印刷費用実費はご負担ください



一般社団法人
フードアカウントング協会
http://www.food-accounting.jp

〒102-0083 東京都千代田区麹町 6-2-6 二麹町ビル 5F
TEL : 03-5212-1229 FAX : 03-5215-8864
E-mail info@food-accounting.jp