



ケーススタディから学ぶ！ VOL.35

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

レストランA店（愛知県）

ショッピングセンター内にて営業の洋食とパフェがメインのファミレス

【店頭強化で集客アップ】

【メニュー表改善で売りたい商品の促進】

費用合計 25,720円

- ① 店頭ポスター 6種類=5,040円
- ② メニュー表
 - ・グランドメニュー 20部×8頁=11,280円
 - ・その他メニュー表 15部×4種類=9,400円

実施後▶業績改善



***** ご希望 *******

- ◆ ショッピングセンター自体の来場者の減少もありここ数年売上が減少気味なので業績を改善したい
- ◆ 今までPOPやメニューを自分で作っていたので、お洒落で見やすいメニューに一新したい

***** 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 店頭ポスター作成
- ② メニュー表作成
 - ・グランドメニュー表
 - ・その他メニュー表 (ランチ/モーニング/ティータイム)

① 店頭ポスター作成のポイント



■ 店前通行人の目に留まり興味を持ってもらえるように、キャッチコピーを強めに目立たせたデザイン。

POINT ■ 店頭がマンネリにならないため、デザインや色使いで変化をもたせた構成。



[店頭ポスター(室内用)]
A1 サイズ/マット紙
840円×6種類
=合計 5,040円

店頭イメージ Before



店頭イメージ After



② メニュー表作成のポイント



- おすすめ(売りたい)メニューのみ写真を使用して目立たせ注文を促進。
- カフェタイム強化のため、デザートメニューページを強化(1ページ追加)。
⇒パフェのバラエティー感を訴求。
- ドリンクバーの追加注文率を上げるため、各見開きページに配置。



グランドメニュー表 Before



グランドメニュー表 After

[グランドメニュー表]
A4サイズ/マット紙
各20部 1,410円×8頁
=合計 11,280円



その他メニュー表 Before



その他メニュー表 After



[その他メニュー表]
A4サイズ/コート紙/パウチ加工
各15部 2,350円×4種類
=合計 9,400円



フードアカウンティング協会の飲食店繁盛サポートを上手に活用することで、
安価でさらに効果の高いショップツール等の販促物の作成が実現できます！



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
フードアカウンティング協会
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