



ケーススタディから学ぶ！ VOL.37

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

居酒屋A店（兵庫県）

ロードサイドで営業の和風居酒屋

【メニュー表改善で客単価アップ & 売りたい商品の注文促進】

【店頭強化で新規客集客】

費用合計 35,316円

- ① メニュー表 20部…6,550円
- ② 店頭タペストリー 17,820円
- ③ 持ち帰り案内ポスター 2部…3,996円
- ④ 店舗案内リーフレット 2,000部…6,950円

実施後▶売上約1割アップ（前年同月比）



***** ご希望 ******* ***** 対策 *******

- ◆ 客単価をもう少し上げたい
- ◆ おすすめ商品を明確にして注文をコントロールしたい
- ◆ 新規客を増やしたい
- ◆ 持ち帰り商品をアピールしたい

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 店頭タペストリー作成
- ③ 持ち帰り案内ポスター作成
- ④ 店舗案内リーフレット作成

① メニュー表作成のポイント



■メニューの中から「自信があって儲かるもの」を選択し、メニュー表内の目につきやすい位置に写真を使用してレイアウト

POINT ■勝手にランキングとして更にアピール

■家族連れや女性客も多いので、デザートのお訴求 ⇒ もう一品追加



【メニュー表（巻き三つ折り） 展開A3サイズ/巻き三つ折り+パウチ加工 20部…6,550円

裏表紙	中面A	表紙	中面B	中面C	中面D

【巻き三つ折り展開図】



メニュー表 Before



② 店頭タペストリー作成のポイント



- 通行車からも見えるように大きめサイズで作成
- 料理のバラエティー感とお酒の豊富さをアピール

店頭タペストリー



持ち帰りポスター



【店頭タペストリー】 1,800mm×1,200mm

厚手ターポリン/ステンスタペストリー加工 **17,820円**

【持ち帰りポスター】 A1サイズ(841mm×594mm)

耐水光沢紙

2枚…3,996円

店頭 Before



店頭イメージ After

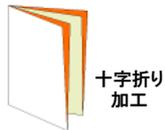


④ リーフレット作成のポイント



- お店のコンセプト、料理、価格をわかりやすく表示
- 持ち帰り商品のアピールで店外売上の促進

【リーフレット（十字折り）】
展開B5サイズ/十字折り加工
2,000部…6,950円



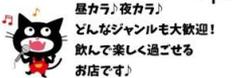
姉妹店 カラオケ店 集客対策

【店頭タペストリー設置で新規客集客】

実施後▶売上約1割アップ (前年同月比)

カラオケ喫茶

暇処 かぎぐるま



ワンドリンク 500円～
カラオケ1曲 100円

【営業時間】 12:00-18:00 (定休)
夜の部 18:00-23:00 (日曜日・月曜日・祝日のみ)

TEL: 078-945-5566

「入りにくい店」と言われていたので、カジュアルで親しみやすいイメージでデザイン。システムもわかりやすく表示

【店頭タペストリー】
1,800mm×1,200mm
厚手ターポリン
ステンスタペストリー加工
17,820円

店頭 Before



店頭イメージ After



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