飲食店の繁盛化をサポートする会計事務所のネットワーク ～フードアカウンティング協会～

飲食店の販売促進

ケーススタディから学ぶ！ 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

VOL.38

和食料理A店（埼玉県）

駅前住宅立地で営業の老舗和食店

【メニュー表改善で注文コントロール】
【チラシ配布で新規客集客】

実施後▶ランチ売上約1.5倍

費用合計 58,044円

① ランチメニュー表 各 20 部×4 頁…5,640 円
　ドリンク、デザートメニュー表 各 15 部…5,340 円
② ランチ店頭案内用ポスター …3,024 円
③ ディナーメニュー表 各 20 部×12 頁…16,920 円
④ 集客用チラシ 10,200 部…27,120 円

*** ご希望 ***

- ◆ 立地的に平日夜の強化は難しいので、ランチタイムを強化して売上を増やしたい（増客＆客単価アップ）
- ◆ 週末は居酒屋としてファミリー客に気軽に利用して欲しい

*** 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 ランチメニュー表作成
② ランチ店頭案内用ポスター作成
③ ディナーメニュー表作成
④ 集客用チラシ作成

① ランチメニュー表作成のポイント

POINT

■今までは1,000円以内のメニューをメインに案内していたが、お店のおすすめ御膳（1,350円～）とうなぎをメインにレイアウト。
■写真を掲載することにより豪華さをアピール。

［ランチメニュー表］ A4サイズ／片面 ※二つ折りタイプのブック使用 各20部×4頁 … 5,640円

表紙

中面①

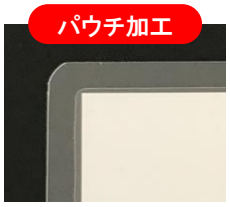
中面②

裏表紙

［一品・ドリンクメニュー表］ ※ランチ・ディナー共用

A4サイズ／両面
パウチ加工

15部 … 2,990円



［デザートメニューPOP］
※ランチ・ディナー共用

B5サイズ／片面／パウチ加工

15部 … 2,350円

② ランチ店頭案内用ポスター作成のポイント

POINT

■店前通行人が料理のボリュームやクオリティーを把握しやすいように写真を使用。

新規客集客目的の店外アピールツールには、写真を使用したほうがより効果的です。

立て看板フレーム代参考

A1サイズ

両面タイプ…8,600円（送料別）

［店頭案内用ポスター］

A1サイズ／片面／耐水光沢紙

1部 … 3,024円

③ ディナーメニュー表作成のポイント

POINT

■「居酒屋としての利用客」「食事客」「うなぎを食べたい客」3つの需要に応えられるようにページ構成。

■写真を効果的に使用し、料理のクオリティーをアピール。

→ 様々なニーズに応えられる店としてのアピール。

表 紙

見開き ①-②

見開き ③-④

見開き ⑤-⑥

見開き ⑦-⑧

見開き ⑨-⑩

裏表紙

［ディナーメニュー表］

A4サイズ／片面

各20部×12頁

… 16,920円

④ 集客用チラシ作成のポイント

POINT

■毎年2月に売上が下がるため、鍋のイベントで強化。

［集客用チラシ］

B4サイズ／両面　10,000部 … 27,120円

印刷代参考　A4サイズの場合　10,000部 … 15,270円

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 ユニ麹町ビル 5F
TEL：03-5212-1229　FAX：03-5215-8864
E-mail info@food-accounting.jp