



ケーススタディから学ぶ！ VOL.40

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

きしめん・そば・うどん店 A店（愛知県）

創業昭和37年、商業施設内フードコートにて
営業のきしめん・そば・うどん店

【店頭およびメニュー表示案内の
強化で売上アップ】

費用合計 27,354円

- ① 店頭看板用シート 2枚…10,872円
- ② メニュー案内板用シート…8,382円
- ③ 「季節のおすすめ」ポスター 4枚…8,100円



実施後 ▶ 売上前年対比 約110% ・ オーダー集中で作業効率アップ

*** ご希望 *****

- ◆ 商業施設の来場者数減少の影響で売上が減少しているため売上を増やしたい
- ◆ 現状、高齢者のお客様が多いので若年層のお客様も獲得したい

*** 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 店頭看板用シート作成
 - ② メニュー案内板用シート作成
 - ③ 「季節のおすすめ」ポスター作成

対策① 店頭看板の変更



- お店を利用したことがない商業施設来場者に、店頭の雰囲気を変化させることで興味を惹かせるため、店頭看板を変更。
- カジュアルなイメージのデザインから和風デザインに変更。

店頭看板用シート Before



店頭看板用シート After



【設置後 店頭イメージ】



【店頭看板用シート 2種類】

縦495mm×横1,975mm
耐水紙 **2枚…10,872円**



看板シートやポスターなどを上手に活用することで非常に安価でお店のイメージを変えることができます！

対策② メニュー表示方法の変更



- サンプルケースを使用していたがメンテナンス費用がかかる上におすすめメニューのアピールがしにくいいため、写真を使用したメニュー案内板に変更。
- シズル感の訴求およびおすすめメニューのアピール。



[メニュー案内板用シート]

縦905mm×横1,575mm/耐水紙 1枚…8,382円



メニュー案内 Before



メニュー案内 After



対策③ 季節のおすすめポスター作成

- 目的客以外にもアピールできるように、料理のシズル感とアイキャッチを強めにデザイン。



[おすすめメニューポスター 4種類] B2サイズ/耐水紙 4枚…8,100円



商業施設の場合は、目的客以外にも店前を多く通るので、看板商品や季節商品のアピールを強化することで、集客効果が高まります。



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