



ケーススタディから学ぶ！ VOL.51 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

産直バル A店（東京都）

産地直送食材卸企業直営のバル
メニュー大幅リニューアルで売上アップ対策

- ・コンセプト変更
- ・メニュー構成変更

《メニュー表・店頭強化支援の活用》

費用合計 15,592円

- ① 立て看板用ポスター 1部 2,592円
- ② メニュー表 全6頁×20セット 8,460円
- ③ 三つ折りリーフレット 1,000部 4,540円

【成果】 客数増、客数単価増
実施後売上140%



***** お悩み *****

自社取扱商品のパイロットショップとしてバルをオープン。
女性が好みそうなメニュー構成でスタートしたが、周辺には男性サラリーマンが多いので、店舗のコンセプト自体を見直したい。

対策1 メニューコンセプトおよび構成の変更

- 女性好みの料理→男性の好みそうな料理と盛り付けに変更
- サラリーマンが会社帰りに気軽に立ち寄れるように、380円と480円のおつまみを強化
- ブランド牛のグリル1,500円のみ→気軽に楽しめるよう牛串380円～を追加
- 税込価格表示且つ、切りのいい数字で税込価格を設定し、割高に見えてしまっていたので、値付けの見直し



対策2 訴求用ツールの作成

① 店頭立て看板

- おつまみが380円から色々楽しめることと、ブランド牛が牛串スタイルで気軽に楽しめることを強調
- 料理写真を使用→期待、安心感



パウチポスター参考価格

- A2サイズ 1,728円
 - A1サイズ 2,592円
 - A0サイズ 5,400円
- 業者：アクセア (2019/9/15 現在)

耐水ポスター参考価格

- A2サイズ 1,994円
 - A1サイズ 3,240円
 - A0サイズ 4,212円
- 業者：P0 グランプリ (2019/9/15 現在)

店頭イメージ Before



店頭イメージ After



本日のおすすめやパーティー案内は黒板に手書き

[店頭立て看板用ポスター]

A1サイズ/パウチ加工 2,592円

産直食材卸し直営! 産直産地の厳選牛と鎌倉野菜、輸出しインババル! 卸し直営だからこのコストパフォーマンス!

<p>あらかると 380yen ~</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ 香森深澤の天然本マグロ納豆 580yen ◎ 鎌倉野菜のなচারびタルス 580yen ◎ 塩豆腐の冷やっこ 580yen ◎ 自家製もつ煮 480yen ◎ 自家製ステーキサーモン 580yen ◎ 香森深澤の天然本マグロとアボカドのカムバクチョ 780yen 	<p>牛串 380yen ~</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ いわて 門崎産 (カルビ肉) 380yen ◎ 牛柳等広産 厚切牛 (ヒレ肉) 380yen ◎ 塩炙 阿波牛 (ロース肉) 380yen ◎ いわて 門崎産 黒タン塩 380yen ◎ いわて 門崎産 炭リバー 280yen
<p>黒毛和牛のローストビーフ 1000円以上 (税込) 送料別</p> <ul style="list-style-type: none"> レギュラー 880yen ハーフ 480yen <p>◎ マッシュルームのモゴゴア風 480yen</p> <p>◎ 阿波産豚のからあげ 660yen</p> <p>◎ 漁船とキノコのヒーロー 780yen</p> <p>◎ ペンネアラビアータ 980yen</p>	<p>ステーキ</p> <p>牛柳等広産 厚切牛 シャトーブリアン ステーキ 1000円以上 2,480yen</p> <p>いわて 門崎産 黒タン塩 ステーキ 1,780yen</p>
<p>鎌倉野菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ 鎌倉野菜のバーニセカワダ 980yen レギュラー 980yen ハーフ 580yen ◎ 鎌倉野菜のフリルサラダ 780yen レギュラー 780yen ハーフ 480yen 	<p>お飲み物</p> <p>洋酒オトリー 洋白ワイン 500yen (1.5L)</p> <p>日本ワイン 6,500yen (6本)</p> <ul style="list-style-type: none"> 生ビール黒ラベル 490yen ハートランド 500yen 自家製サンゴリア 500yen チューハイ 280yen ハイボール 490yen

【月~土】17:00~23:00 (L.O.22:00) 定休日・祝

