



ケーススタディから学ぶ！ VOL.23 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

スープと煮込み料理専門店 A店（愛知県）

住宅立地にて営業の
具だくさんスープと煮込み料理の専門店

【チラシ配布で新規客集客】
【メニュー表改善で客単価・利益率UP】

**費用合計
36,420円**

・新規集客用チラシ 10,000部
・ランチメニュー表 6頁×20
・ディナーメニュー表 9頁×20



**新規客増加中（チラシ配布継続中）
⇒ 前年同月比売上：約110%**

*** ご希望 ***

- ・お店の認知度を上げて新規客を集客したい
- ・ディナータイムの客単価をもう少し上げたい（単品料理とドリンク、デザートの注文促進）
- ・パーティーの予約をとりたい

新規集客用チラシ

A4サイズ/両面カラー/コート90K用紙
10,000部 15,270円



*** 対策 ***

フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用

- ① 新規客集客用チラシを作成
- ② ランチメニュー表を作成
- ③ ディナーメニュー表を作成

⚠ 10,000部印刷し、混乱を避けるために1,000～2,000部ずつを時期とエリアをずらして配布中

[表面]



[裏面]



～チラシ印刷代 参考～ 両面カラー/コート90K

[A4 サイズ]

・500 部	2,600 円
・1,000 部	2,830 円
・2,000 部	4,530 円
・3,000 部	6,150 円
・4,000 部	7,780 円
・5,000 部	9,400 円

[B4 サイズ]

・500 部	4,450 円
・1,000 部	5,530 円
・2,000 部	8,080 円
・3,000 部	10,630 円
・4,000 部	12,960 円
・5,000 部	15,300 円

※プリントパック/7営業日後発送
(2016/11/15現在)

作成のポイント

- 主に住宅地の主婦を集客するためランチタイムメニューをメインに構成し、美味しい料理の写真を効果的に使用。
- 野菜のイラストを使用し、ヘルシー感をアピール。

ランチメニュー表

A4サイズ/片面カラー/マットコート110K用紙

20部 1,410円×6頁=8,460円

メニュー表 Before



メニュー表 After

巻き三つ折り形式の
メニューBOOK使用 [表紙]

展開①

[中面①] [外面①]

展開②

[中面①]



[中面①]

[中面②]

[中面③]



作成のポイント



- 単価が少し高めの限定メニューをアピールするために、中面の中央に配置
- セットの仕組みがわかりにくかったため、わかりやすく整理して表示



ディナーメニュー表

A4サイズ/片面カラー/マットコート110K用紙

20部 1,410円×9頁=12,690円

メニュー表 Before



メニュー表 After



作成のポイント



- 単品メニューの注文促進のために、アラカルトとデザートからページ構成をスタート
- 写真で食べてみたいという欲求を促進

お客様繁盛サポート！

当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
大阪支部会員
久保総合会計事務所

〒536-0006 大阪市城東区野江4-11-6
TEL : 06-6930-6388 FAX : 06-6930-6389
E-mail : contact@kubokaikei.com
<http://www.kubokaikei.com>