



ケーススタディから学ぶ！ VOL.44 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

ビストロ A店（静岡県）

駅前立地にて営業のカフェ&バー。

《店頭強化で新規客集客》

《メニュー表強化でお店のウリをアピール》

費用合計 11,016円+メニュー印刷代

- ① 店頭壁面用ポスター 3,996円
- ② 立て看板用ポスター 3種類 7,020円
- ③ メニュー表 全10頁 ※自社で印刷



成果 ▶ 売上約15%UP / お客様からの評判UP

*** ご希望 *****

- ・店舗が2階でわかりにくいので、案内を強化し、新規客を獲得したい。
- ・外観のイメージから「飲む店」のイメージが強いため、料理を充実させていることをアピールしたい。
- ・ランチ客にディナータイムのアピールをしたい。

*** 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 店頭壁面用ポスターの企画と作成
 - ・店舗全体の案内
 - ② 立て看板用ポスター3種類の企画と作成
 - ・平日ランチ、土日祝ランチ、ディナー案内
 - ③ メニュー表の企画と作成

※料理が充実している店ということをアピールするため、「カフェ&バー」から「ビストロ」に変更

店舗全体の案内用ポスター 作成のポイント

- 店舗が2階にあり新規客が入店しにくい状況だったため、アイキャッチになり、且つ安心して入店できるように大きめのポスターを使用。
- しっかりと料理が食べられることをアピールをするために料理写真を多めに掲載。
- 2階で店内の様子が外から見えないので店内写真を掲載。



[店頭壁面用ポスター(店舗案内用)]
A0サイズ(841×1,188mm)
耐水光沢紙 **1枚...3,996円**

店頭 Before



店頭 After



メニュー案内用ポスター 作成のポイント

- 時間・曜日別に差し替えて利用。
- 安心して入店できるように、メニューの案内や値段をわかりやすく配置。
- 来店動機につながるコスパの良い商品を選択し掲載。



[立て看板用ポスター]

A1サイズ(594×841mm)

耐水光沢紙

3種類×各1枚…7,020円

Before

After



ディナーメニュー案内

平日ランチメニュー案内

土日祝ランチメニュー案内

メニュー表 作成のポイント

- 客単価UPの対策のため、1・2ページ目の一品料理ページを強化。
- 平日ランチは、店頭立て看板を見てある程度決めている人が多いので、メニュー表をシンプルにすることでオーダーの時間を短縮。
- 土日祝ランチの客単価UPのため、メニュー内容と価格帯を変えて、平日との違いをアピール。

表紙



見開き 1頁・2頁

見開き 3頁・4頁

見開き 5頁・6頁

表面

裏面

「平日ランチ」

「土日祝ランチ」

お客様繁盛サポート!

当事務所のお客様には無料で、売上・利益UPのご提案から販促物等の企画・デザイン作成まで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
税理士法人KJグループ

〒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/