



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
具た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、デザート注文促進)
- ・パーティーの予約をとりたい

*** 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

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



! 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】

スープと煮込み料理のお店です
お野菜ゴロゴロ 栄養と真心をスープにたっぷりこめました

お好きなスープに、
ミニサラダ + 自家製パンorごはん + ドリンク 付き

ミネストローネ味噌風味 930円	ソーヤージと豆腐 1,000円	4種の豆とつくねのトマト煮 950円	ハーブチキンと野菜 1,100円
かぼちゃのクリーム 1,030円	シーフード明太子のクリーム 1,180円	地鶏のクリーム煮 1,080円	牛タンと煮込み 1,600円

ダブルセット スープが2種類選べるダブルセット1,250円もご用意

スープ・煮込み料理の店
ちやのま

〒465-0845 愛知県津島市津島 1-1-1
TEL 00-0000-0000

【裏面】

素材へのこだわり
煮込み料理は、煮込み時間や調味料で味が大きく変わります。お野菜の旨みを引き出し、旨みは優しい料理を多くお出しを心がけています。おからごぼうの料理にはコンソメの化学調味料は一切使っていません。季節により、美味しい野菜が揃うので、その都度、旬の野菜を選びます。もちろん、出来る限り、地元産産物を使用して、地元産産物の野菜を使用しています。

アラカルト

- 季節野菜の盛りサラダ 700円
- 雑炊サラダ 600円
- ハーブチキンの唐揚げ 580円
- じゃがいもとトマトのオリーブ焼き 500円 etc.

スープ

野菜

- ソーヤージと豆腐 700円 @50円
- シーフードと野菜 780円 @580円
- 鶏のつくねと野菜 750円 @550円
- ハーブチキンと野菜 750円 @550円
- ミネストローネ 600円

トマト

- ミネストローネ味噌風味 650円 @450円
- 4種の豆とつくねのトマト煮 650円 @450円
- 地鶏のトマト煮 850円 @650円
- ペペーホタテと野菜 850円 @650円
- ロマンティックオムレツ 700円 @500円

オリジナル

- ハーブチキンと野菜のスープカレー 1,010円 @810円
- ソーヤージと野菜のスープカレー 980円 @780円
- 魚介のブイヤース〜ちやのま風〜 1,300円

その他全30種類

店内

※価格は全て税込価格です

~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

※プリントバック/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、美味しそうな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



作成のポイント



- 単価が少し高め of 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 フードアカウントング協会
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 4-1-1-6
TEL: 06-6930-6388 FAX: 06-6930-6389
E-mail: contact@kubokaikei.com
http://www.kubokaikei.com