



ケーススタディから学ぶ！ VOL.24 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

ピザ&ワインBAR A店（東京都）

駅前立地で営業のピザ&ワインBAR

【店頭強化で新規客集客】

【メニュー表改善で
出食数コントロール＆客単価UP】

費用合計 26,442 円

・タペストリー 1,000 部
・ポスター メニュー表 2 頁 × 40 部



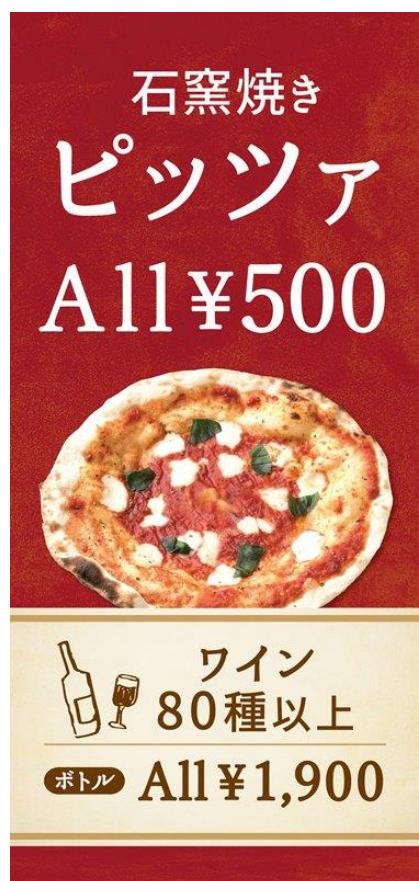
実施後⇒前年同月比売上：10%以上UP

*** ご希望 ***

- ・店前通行者に対し商品のアピールをして集客につなげたい
- ・客単価を少しUPしたい
- ・おすすめ商品を明確にしたい

*** 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
- ・店頭設置用タペストリー、ポスター、リーフレットを作成
- ・メニュー表を作成



タペストリー 作成のポイント



POINT

■店前を通行する全ての人気にづいてもらえるように
目立つ色を使用し、お店のウリ、値段を大きめの文字で掲載。
⇒興味をそそるアイキャッチ

[タペストリー] 1,500mm × 700mm / 薄手エコターポリン
タペストリー加工(ステンレスポール付) 11,880 円

外観イメージ Before



外観イメージ After



ファサード(正面入口)は、お店の良さを知らせる場所です。
タペストリーやポスター、A看板(おがみ看板)等をうまく活用することで
店頭のイメージも変わり、安価で店内の情報を店外のお客様にアピール
することができます。



[ポスター] 725mm×445mm
看板シート(裏糊付)/ラミネート加工
6,372 円



ポスター 作成のポイント



- タペストリーを見て興味を示した人に対して“どんな料理がいくらで楽しめるのか”をできる限り詳しく掲載。
- 店外からは見えない店内の奥と2階席の様子を紹介。

[リーフレット(巻き三つ折り)]

展開 105mm×297mm/マットコート紙/巻き三つ折り加工 1,000 部 5,010 円



巻き三つ折りリーフレット展開図



リーフレット 作成のポイント



- 新規客獲得用の情報としてお店のウリや価格を明確に掲載。
- パーティー客獲得用情報としてパーティーメニューを掲載。

[メニュー表]

B5変形 257mm×108mm/マットコート紙/片面カラー
2頁×40セット 3,180 円

メニュー表 作成のポイント



- 売りたいメニューのみ写真を使用し、メリハリを効かせ目立つように表示。
- ⇒オーダーの集中

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/>