



# 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

## ピッツァ&ワインBAR A店（東京都）

駅前立地で営業のピッツァ&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
- ・リーフレット 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

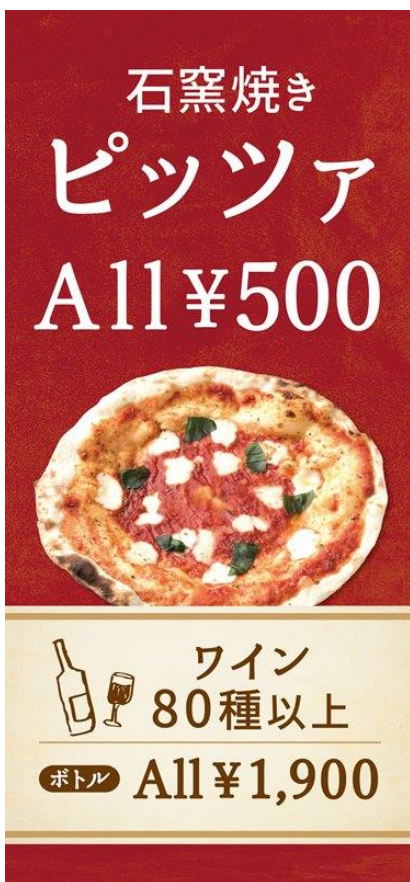


### \*\*\* ご希望 \*\*\*\*

- ・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



- 店前を通行する全ての人に気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**



OPEN 17:00~25:00 TEL 00-0000-0000

**巻き三つ折りリーフレット展開図**



**ポスター 作成のポイント**



POINT

- 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**



**リーフレット 作成のポイント**



POINT

- 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**



POINT

- 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 - 1 1 - 6  
TEL : 06-6930-6388 FAX : 06-6930-6389  
E-mail : contact@kubokaikei.com  
http://www.kubokaikei.com/