



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.25

## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

### 海鮮居酒屋 A店（愛知県）

海鮮の浜焼きとおばんざいが主力の繁盛店

【ショップツール作成支援の活用で  
ショップツール変更時のコスト大幅削減】

**費用合計 21,134円**

- ①リーフレット      ②名刺
- ③メニュー表      ④店頭ポスター

**ショップツール作成コスト大幅削減**



#### \*\*\* ご希望 \*\*\*\*\*

- ・ショップツールの変更をしたいが、以前に依頼した業者はコストがかかったので**(約50万円)**できる限りコストを抑えたい。
- ・せっかく変更するので、良いものを作成したい。

#### \*\*\* 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

- ①リーフレット      ②名刺
- ③メニュー表      ④店頭ポスター

### ① リーフレット 作成のポイント



- 用途:新規客獲得⇒店頭設置、店内配布(既存客からの紹介、宴会客)
- 新規客への店舗紹介ツールとして活用するため、メニューのウリを中心に  
お店全体の情報を掲載。



[十字折りリーフレット] B5サイズ/両面カラー/十字折り加工 **1,000部 5,500円**



### ② 名刺

[名刺] 片面カラー

**100部×2名分 1,900円**  
**300部×1名分 1,210円**



～十字折りリーフレット印刷代 参考～

両面カラー/コート 90K 用紙の場合

	[B5 サイズ]	[A4 サイズ]
・100部	2,575円	2,595円
・500部	4,145円	4,075円
・1,000部	4,720円	4,620円
・1,500部	5,940円	5,930円
・2,000部	7,250円	7,220円

※プリントバック/8営業日後発送(2017/2/15現在)

### ③ メニュー表 作成のポイント



■お店の売りたいもの(自信があって且つ利益率の良いもの)は  
写真を使用し、積極的にアピール ⇒ **出食数コントロール**

POINT

■メとデザートページの強化 ⇒ **客単価アップ**



#### メニュー表 After



#### メニュー表 Before



[メニュー表]

A4サイズ/片面カラー

20部 1,410円×6頁=8,460円

### ④ 店頭用ポスター 作成のポイント



■料理の内容やおおよその料金がイメージできるよう、料理の案内を追加。

■春・夏・秋用と鍋を加えた冬用の2種類を作成し差替える。

POINT

[店頭ポスター] A3サイズ/片面カラー 2種類×各3枚 4,064円 ※予備含む

Before



After(イメージ)



春・夏・秋用



冬用



フードアカウンティング協会の飲食店繁盛サポートを上手に活用することで、  
安価でさらに効果の高いショップツール等の販促物の作成が実現できます！



## 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