



ケーススタディから学ぶ！ VOL.26

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

和洋折衷 料理店 A店 (群馬県)

ロードサイドにて営業の本格和食と洋食のお店

【店頭強化・チラシ配布で新規客獲得】

【メニュー表改善で料理のこだわりを訴求】

※『小規模事業者持続化補助金』を活用

費用合計(参考) 173,310円+折込代

- ①タペストリー(2種類)印刷代...28,080円
- ②チラシ(2種類各 28,000部)印刷代...131,060円
- ③ディナーメニュー表(8頁×20部)印刷代...11,280円
ランチメニュー表(20部)印刷代...2,890円

実施後売上▶前年対比20%UP



*** ご希望 *****

- ・お店の認知度を上げて新規客を獲得したい。
- ・客層が予想に反して若年層が多いので、中高年層に支持されるお店にしたい。

*** 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
- ①店頭タペストリー(ランチ用)を作成
 - ②新規客集客用チラシを作成
 - ③メニュー表を作成

① タペストリー 作成のポイント



- 店前が信号のある交差点で、停車する車が多いため、ランチの情報を細かく掲載。
- メインターゲットが中高年女性のため、料理写真と値段をわかりやすく掲載し、品の良いデザインに。
- 年に1回変更していく。



外観イメージ Before



外観イメージ After



【タペストリー】 ※参考価格

2,000mm×1,200mm/素材:一般ターポリン(ハトメ加工付)

1枚当たり 14,040円×2種類=合計 28,080円



タペストリーの素材や加工は設置場所によって変わってきます。
風の影響を受けやすい場所では、強度のある素材を選びましょう！

素材:薄手、一般、厚手 etc.
加工:ハトメ、上下ポール etc.



② 新規客集客用チラシ 作成のポイント

※売上低下が見込まれる10月と11月に配布。



- 近隣の主婦層を集客するため、表面はランチを主に掲載。
- 平日ディナータイム強化のため、平日のみ使用できるサービスを掲載。
- 女性ターゲットのため、華やかで綺麗なデザインにし、料理写真を効果的に活用。



[チラシ] ※参考価格 B4サイズ/両面カラー/コート紙 28,000部 65,530円×2種類=合計 131,060円



③ メニュー表 作成のポイント



- 和食と洋食の両方の職人がおり、どちらも本格的な料理をつくるということをアピールするために、メイン料理のページは『和』と『洋』に分けて作成。
- デザインは、中高年層に好まれるようなシックで落ち着いたイメージに。



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/