



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

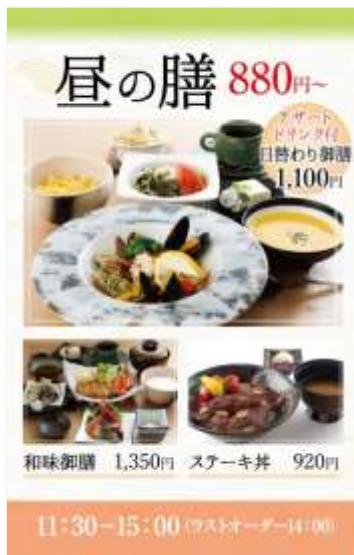


[タペストリー] ※参考価格

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

外観イメージ After



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、華やかで綺麗めなデザインにし、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あり、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。



表紙

裏表紙

見開き P1/P2

[ディナーメニュー表] ※参考価格

A4サイズ／片面カラー
8頁×20部＝合計 11,280円



見開き P3/P4



見開き P5/P6



[ランチメニュー表] ※参考価格

A4サイズ／片面カラー／パウチ加工
20部 2,890円



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/>