



ケーススタディから学ぶ！ VOL.27

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

串揚げ居酒屋 A店 (兵庫県)

駅前住宅立地にて営業の串揚げ居酒屋

- 【店頭案内強化で新規客獲得】
- 【メニュー表改善で客単価・利益率UP】
- 【宴会アピールで宴会客獲得】

実施後売上 ▶ 10%以上UP

①ポスター	11,340 円	④チラシ 店内配布用 500 部	3,010 円
②リーフレット 500 部	3,885 円	チラシ 店外配布用 4,000 部	8,020 円
③メニュー表(8 頁×20 部)	11,280 円	⑤ショップカード 300 部	1,110 円
		名刺 6 名分	5,760 円

費用合計 44,405円

***** ご希望 ***** 対策 *******

- ・メニューや店頭案内等、数年変えていないので一新したい。
- ・新規客を少しずつ増やしていきたい。
- ・もう少し客単価を上げたい。
- ・注文を売りたいメニューに集中させたい。
- ・ショップカードと名刺を作成したい。



- フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用
- ①店頭ポスター作成
 - ②店頭設置用リーフレットを作成
 - ③メニュー表を作成
 - ④宴会チラシ(店内配布用+店外配布用)を作成
 - ⑤ショップカード、名刺を作成

① 店頭ポスター 作成のポイント



■「何のお店でどのようなものがいくらで楽しめるのか?」「店内の様子は?」などが効果的に伝わるように写真を使用してアピール



[ポスター] 1,200mm×1,200mm/屋外用非電飾シート(裏のり付き)

長期保護用ラミネート加工 **11,340円**



※料理のこだわりや良さ、値段が伝わっていない。



② 店頭設置用リーフレット 作成のポイント

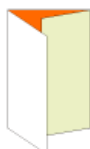


■新規客獲得目的のため、店頭に設置し、お店のアピールポイントをまんべんなく掲載。

[リーフレット]
A4サイズ/マットコート紙
両面カラー/巻き三つ折り加工

500部...3,885円

巻き三つ折り
リーフレット



③ メニュー表作成のポイント



- 串揚げは一定数売れているので、アラカルトメニューを強化。
⇒ 追加注文・客単価アップ
- 売りたいメニュー(自信があって利益率の高いもの)を積極的にアピール。



[メニュー表] A4サイズ/マットコート紙/片面カラー
8頁×20部=合計11,280円

見開き P1/P2

見開き P3/P4



見開き P5/P6

表紙

裏表紙



ショップカード

片面カラー
300部...1,110円



名刺

片面カラー
6名分

200部×2名分=2,040円
100部×4名分=3,720円



④ チラシ作成のポイント



- 店内配布用(既存客用) ... 宴会内容のみ掲載。
- 店外配布用(新規客用) ... お店のコンセプトも併せて掲載。



[店内配布チラシ] A4サイズ/両面カラー/コート紙
500部...3,010円

[店外配布チラシ] A4サイズ/両面カラー/コート紙
4,000部...8,020円

表面

裏面

表面

裏面



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 フードアカウントング協会
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/