



# 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 \*\*\*\*\*

- ・メニューも店頭案内等、数年変わっ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

外観イメージ Before



外観イメージ After



※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

表面



裏面



[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



## 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/>