飲食店の繁盛化をサポートする会計事務所のネットワーク ~フードアカウンティング協会~



ケーススタディから学ぶ! 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

串焼き居酒屋 A店(東京都)

駅近の飲食店密集エリアで営業の 炭火串焼きと日本酒のお店

【店頭強化で新規客獲得】 【メニュー表改善で注文コントロール】

実施後売上 ⇒ 約1割UP

- ①誘導用大型ポスター…9.180円
- ②店頭用ポスター3 種類…合計7.020円
- ③リーフレット…4,000部 13,350円

④メニュー表…7頁20セット 9,520円 費用合計(参考) 39.070円



- ◆新規客を増やしたい
- ◆店舗がメイン通りから少し入った路地裏にある ため、メイン通りの通行者を店前に誘導したい
- ◆お店のこだわりをお客様に伝えたい
- ◆お店のおすすめ料理を注文して欲しい

フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用

- (1)誘導用ポスターを作成(少し離れた場所に設置)
- ②店頭ポスターを作成
- ③店頭設置用リーフレットを作成
- 4メニュー表を作成

(1)② ポスター作成のポイント

- ■備長炭で焼く本格炭火串焼きのこだわりとリーズナブル感をアピール。 (5本盛合せ 850円 etc.)
- ■近隣店舗では見かけない和牛上もつと、鮮魚日本酒を大きめに掲載して、 中高年層へのアピール。
- ■外から店内が見えないので、店内の様子を表示。





[誘導用大型ポスター]

600mm×1500mm/防水加工 裏面糊付き

(知り合いの業者に発注)

※同タイプの場合の 9.180円

[店頭ポスター(1)] 590mm×590mm/耐水光沢紙 (知り合いの業者に発注)

※同タイプの場合の 3.024円 参考価格

















[店頭ポスター23] 500mm × 700mm 耐水光沢紙 (知り合いの業者に発注)

※同タイプの場合の参考価格 2枚…3,996円

③ リーフレット作成のポイント

■見開きに"お店の強み"と"コンセプト"をまとめ、中面にメニューを掲載。

※手に取って目に入る情報▶お店の強み・コンセプト⇒実際のメニュー



[店頭設置用リーフレット]

B5サイズ/マットコート紙/両面カラー/十字折り加工 4,000部…13,350円







中面

④ メニュー表作成のポイント

■炭火串焼きのこだわりをアピール。



■訴求したいメニュー(だし巻き、刺身、串天ぷら、馬刺し)を中心に、 バラエティー感が出るようにレイアウト。



■日本酒メニューはレア感を演出するために別で手書きメニューに。









[メニュー表]A4サイズ/コート紙/片面カラー 7頁×20部=9,520円

フードアカウンティング協会の販促物作成 支援を上手に活用することで、安価で効果 の高い販促物の作成が実現できます!



お客様繁盛サポート! お気軽にご相談ください!

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

税理士法人KJグループ

〒536-0006 大阪市城東区野江 4 - 1 1 - 6 TEL: 06-6930-6388 FAX: 06-6930-6389

E-mail: contact@kubokaikei.com http://www.kubokaikei.com/ 表紙