



ケーススタディから学ぶ！ VOL.30

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

鶏料理居酒屋 A店（大阪府）

駅前住宅立地にて鶏料理居酒屋を2店舗経営

販促ツール作成支援の活用で

【コスト削減】

【店頭案内強化で新規客獲得】

【メニュー表改善で出食コントロール】

実施後、コスト削減、売りたいメニューの注文率大幅UP

- ①タペストリー…2枚 30,240円
- ②メニュー表…40部 30,240円
- ③名刺1名分あたり…100部 970円

費用合計 60,480円+名刺代



*** ご希望 *****

- ◆店頭がさびしいので集客に繋がる販促物を設置したい
- ◆料理の内容を少し変更するので、この機会にメニュー表を一新したい
- ◆注文を売りたいメニューに集中させたい
- ◆スタッフの写真入りの名刺が欲しい

*** 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 店頭設置用タペストリーを作成
- ② メニュー表を作成
- ③ 名刺を作成



① タペストリー作成のポイント



POINT

- お店の看板メニューのひとつであり、見た目にも食欲をそそる手羽先をメインに配置。
- 外からカウンターとテーブル席しか見えないので、奥の掘りごたつ席を案内。
⇒ファミリー客集客



[タペストリー]
※2店舗共通
・厚手ターポリン
・900mm×1,800mm
・ステンレスタペ加工

15,120円×2枚
=合計 30,240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！

② メニュー表作成のポイント



- お店の売りたいものを明確に、わかりやすく、目立つように配置。
- 人気ランキングのページでさらにアピール。
- 年配者も多いため、読みやすい文字フォントを使用。



[メニュー表] ※2店舗共通

- ・B3サイズ(365mm×515mm)
- ・コート 225K 用紙
- ・両面カラー
- ・巻き三つ折り加工
- ・ラミネート加工
- ・角丸加工



巻き三つ折り

40部…30,240円

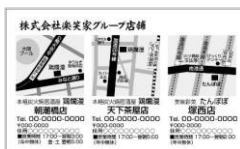
メニュー表 Before



③ 写真入り名刺



[名刺] 1名分あたり
100部 970円
※グループ店舗の名刺も作成



メニュー表をうまく活用することで、売れ方のコントロールや客単価アップの効果が期待できます。
売りたいメニューがなかなか出ない、客単価が上がらないなどのお悩みがある方は、お気軽にご相談ください。
改善策をご提案いたします。



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
税理士法人KJグループ

〒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/