



# 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



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  
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/>