



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.33 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

## ピツツア&イタリアン店（兵庫県）

開業1年の本格石窯で焼くピツツアとイタリアンのお店

【メニュー表改善で客単価UP】

【ショップツール作成支援を活用】

費用合計 39,115円(参考価格)

- ① メニュー表 10部×6頁=8,280円
- ② 店舗案内用リーフレット 5,000部=16,130円
- ③ 配布用テイクアウトメニュー 5,000部=14,705円



実施後▶アラカルトメニューの注文増・客単価UP

### \*\*\* ご希望 \*\*\*

- ◆ディナータイムの客単価をアップしたい
- ◆ピツツア以外のメニューを積極的に売りたい
- ◆お店の案内ができるショップツールが欲しい
- ◆お洒落でわかりやすいテイクアウトメニューが欲しい

### \*\*\* 対策 \*\*\*

- フードアカウンティング協会販促ツール作成支援を利用
- ① メニュー表作成
- ② 店舗案内用リーフレット作成
- ③ 配布用テイクアウトメニュー作成

### ① メニュー表作成のポイント



■現状、ピツツアとパスタの注文はほぼ100%あるので、あえて地味めのデザインにして、それ以外のアラカルトメニューを強調。



■写真や商品の説明を入れてアピール。

■もう1品追加注文の促進 ⇒ ドルチェを美味しそうな写真でアピール。

#### [メニュー表] (ご自身で印刷)

- ・A4サイズ

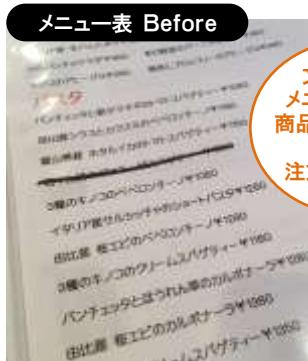
※同形式で印刷した場合

- ・マットコート 135K(厚紙)／片面カラー

各10部×6ページ=合計 8,280円

業者名:プリントパック (2017/11/15 現在)

#### メニュー表 Before



文字だけの  
メニューの場合  
商品のイメージが  
湧きにくく  
注文されづらい



#### 表紙



#### P1・P2



#### ブックタイプ(差込み式)メニューの利点

メニュー内容や価格等の変更があった場合、そのページのみを変更・印刷すればいいので経済的です！



## ② 店舗案内用リーフレット作成のポイント



■ランチ客へディナータイムのアピールができるように、  
ディナーのアラカルトメニューとドルチェを強調したレイアウト。

■女性が持ち帰りたくなるように、大き過ぎない可愛い正方形のタイプで作成。



中面A



裏表紙



表紙



[リーフレット(巻き三つ折り)]

5,000部

展開 105mm×297mm  
マットコート紙／巻き三つ折り加工

印刷代 11,530円  
+巻き三つ折り加工代 4,600円  
=合計 16,130円

中面B



中面C



中面D



表紙



展開①



中面A

裏表紙



展開②



中面B



中面C



中面D



## ③ 配布用テイクアウトメニュー

[配布用テイクアウトメニュー]

5,000部

展開A4サイズ

マットコート紙／二つ折り加工

印刷代 11,530円

+二つ折り加工代 3,175円

=合計 14,705円

テイクアウトメニュー Before



裏表紙



表紙



中面



■オーナーのご希望を実現  
「お洒落でわかりやすいメニュー」



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。



## 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/>