



ケーススタディから学ぶ！ VOL.35 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

レストランA店（愛知県）

ショッピングセンター内にて営業の
洋食とパフェがメインのファミレス

【店頭強化で集客アップ】

【メニュー表改善で売りたい商品の促進】

費用合計 25,720円

- ① 店頭ポスター 6種類=5,040円
- ② メニュー表
 - ・グランドメニュー 20部×8頁=11,280円
 - ・その他メニュー表 15部×4種類=9,400円

実施後▶業績改善



*** ご希望 *****

- ◆ ショッピングセンター自体の来場者の減少もあり
ここ数年売上が減少気味なので業績を改善したい
- ◆ 今までPOPやメニューを自分で作っていたので、
お洒落で見やすいメニューに一新したい

*** 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 店頭ポスター作成
- ② メニュー表作成
 - ・グランドメニュー表
 - ・その他メニュー表
(ランチ/モーニング/ティータイム)

① 店頭ポスター作成のポイント



■店前通行人の目に留まり興味を持ってもらえるように、キャッチコピーを
強めに目立たせたデザイン。

POINT

■店頭がマンネリにならないため、デザインや色使いで変化をもたせた構成。



[店頭ポスター(室内用)]

A1 サイズ／マット紙

840円×6種類
=合計 5,040円

店頭イメージ Before



店頭イメージ After



② メニュー表作成のポイント



- おすすめ(売りたい)メニューのみ写真を使用して目立たせ注文を促進。
- カフェタイム強化のため、デザートメニューページを強化(1ページ追加)。
⇒パフェのバラエティー感を訴求。
- ドリンクバーの追加注文率を上げるため、各見開きページに配置。



グランドメニュー表 Before



グランドメニュー表 After

[グランドメニュー表]
A4サイズ／マット紙
各20部 1,410円×8頁
=合計 11,280円



その他メニュー表 Before



[その他メニュー表]

A4サイズ／コート紙／パウチ加工
各15部 2,350円×4種類
=合計 9,400円



その他メニュー表 After

【平日ランチ】



【土日祝ランチ】



【モーニング】



【ティータイム】



フードアカウンティング協会の飲食店繁盛サポートを上手に活用することで、
安価さらに効果の高いショップツール等の販促物の作成が実現できます！



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/>