



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.38 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

## 和食料理A店（埼玉県）

駅前住宅立地で営業の老舗和食店

【メニュー表改善で注文コントロール】

【チラシ配布で新規客集客】

実施後▶ランチ売上約1.5倍

費用合計 58,044円

- ① ランチメニュー表 各20部×4頁…5,640円  
ドリンク、デザートメニュー表 各15部…5,340円
- ② ランチ店頭案内用ポスター …3,024円
- ③ ディナーメニュー表 各20部×12頁…16,920円
- ④ 集客用チラシ 10,200部…27,120円



\*\*\* ご希望 \*\*\*\*\* \*\*\* 対策 \*\*\*\*\*

- ◆ 立地的に平日夜の強化は難しいので、ランチタイムを強化して売上を増やしたい(増客＆客単価アップ)
- ◆ 週末は居酒屋としてファミリー客に気軽に利用して欲しい

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 ランチメニュー表作成
- ② ランチ店頭案内用ポスター作成
- ③ ディナーメニュー表作成
- ④ 集客用チラシ作成

### ① ランチメニュー表作成のポイント



- 今まで1,000円以内のメニューをメインに案内していたが、お店のおすすめ御膳(1,350円～)どうなぎをメインにレイアウト。
- 写真を掲載することにより豪華さをアピール。



[ランチメニュー表] A4サイズ／片面 ※二つ折りタイプのブック使用 各20部×4頁 … 5,640円

表紙



中面①



中面②



裏表紙



[一品・ドリンクメニュー表] ※ランチ・ディナー共用

A4サイズ／両面  
パウチ加工

15部 … 2,990円

パウチ加工



[デザートメニューPOP]

※ランチ・ディナー共用

B5サイズ／片面／パウチ加工

15部 … 2,350円



## ② ランチ店頭案内用ポスター作成のポイント



■店前通行人が料理のボリュームやクオリティーを把握しやすいように写真を使用。



新規客集客目的の店外アピールツールには、写真を使用したほうがより効果的です。

立て看板フレーム代参考

A1サイズ

両面タイプ…8,600円(送料別)



[店頭案内用ポスター]

A1サイズ／片面／耐水光沢紙

1部 … 3,024円



## ③ ディナーメニュー表作成のポイント



■「居酒屋としての利用客」「食事客」「うなぎを食べたい客」3つの需要に応えられるようにページ構成。

■写真を効果的に使用し、料理のクオリティーをアピール。  
→ 様々なニーズに応えられる店としてのアピール。



表紙



見開き ①-②



見開き ③-④



見開き ⑤-⑥



見開き ⑦-⑧



見開き ⑨-⑩



裏表紙



[ディナーメニュー表]

A4サイズ／片面

各20部×12頁

… 16,920円

## ④ 集客用チラシ作成のポイント



■毎年2月に売上が下がるため、鍋のイベントで強化。



[集客用チラシ]

B4サイズ／両面 10,000部 … 27,120円

印刷代参考 A4サイズの場合 10,000部 … 15,270円



## 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/>