



ケーススタディから学ぶ！ VOL.39 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

中華料理店 A店（神奈川県）

創業昭和23年、駅前商店街にて営業の大衆中華料理店

【店頭強化で新規客集客】

【メニュー表強化で出食数コントロール】

実施後▶売上前年対比113%／出食数コントロールで利益率アップ

費用合計 13,056円

- ① 店頭看板用シート 2枚…11,340円
- ② メニュースタンド用ポスター 2枚…1,716円
- ③ メニュー表 ※ご自身で印刷



*** ご希望 ***

- ◆ 長く通っていただいている常連客の高齢化が進んでいるので、今後のために新規客を獲得したい
- ◆ 注文を売りたいメニューに集中させたい
- ◆ 餃子などつまみ類を出して客単価をアップさせたい

*** 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 店頭看板用シート作成
- ② メニュースタンド用ポスター作成
- ③ メニュー表作成

① 店頭看板用シート 作成のポイント



- 通行人から一番目に留まる場所にパネルがあるため、パッと目につく色合いと見栄えの良い料理写真を選択して掲載。
- 観光客も通るため、文字で老舗であることをアピール



店頭 Before

店頭イメージ After



[店頭看板用シート]

- ・縦1,460mm×横560mm
- ・長期ラミネート加工
- ・裏面糊つき

2枚 … 11,340円

※1500mm×1300mm 内なら
1枚でも2枚でも同料金

※1枚は予備として保管



② メニュースタンド用ポスター 作成のポイント



- 新規客に受け入れられやすそうな商品を選択し、料理写真と値段を表示 ⇒ 情報開示

[店頭メニュースタンド用ポスター]

A3サイズ／パウチ加工

2枚 … 1,716円 ※1枚は予備として保管

パウチ加工



③ メニュー表 作成のポイント



- 追加注文や飲み需要を増やすため、つまみや一品料理のページを強化。
- 以前のメニュー表では料理内容がわかりにくく説明に時間がかかるため、見て理解できるように写真を使用。
- 売りたいメニューを目立たせ、メリハリをつけてレイアウト。
- 宴会はお客様からの評価は高いが認知されていないため、メニュー表に追加。



[メニュー表] A4サイズ ※ご自身で印刷

メニュー表 Before

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！



表紙



裏表紙



見開き ①-②



見開き ③-④



見開き ⑤-⑥



メニュー表をうまく活用することで、出食数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出ない、客単価が上がらないなどのお悩みがある方は、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/>