



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.41

## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

### イタリアンレストラン A店（東京都）

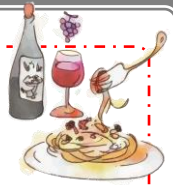
ファッションビル内で営業のイタリアンレストラン  
（東京都、千葉県で全14店舗経営）

【店頭強化で新規客獲得】

【メニュー表改善で  
客単価アップと注文コントロール】

費用合計 15,720円

- ① 店頭案内用ポスター 3枚…7,020円
- ② メニュー表 6頁×30セット…8,700円



実施後▶売上前年比 約130%

\*\*\* ご希望 \*\*\*\*\*

- ◆ テナントビルの特性上、ランチは集客しやすいがディナータイムが弱いので集客を強化したい
- ◆ ディナータイムの客単価を上げたい（パスタのみ→お酒+イタリア料理）

\*\*\* 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 店頭案内用ポスター作成
  - ② メニュー表作成

### 店頭案内用ポスター 作成のポイント



- ファッションビルという特性上、店を決めずに店前を通るお客様が多いため、アイキャッチを強めにデザインしたポスターを設置。
- パスタ店というイメージが強かったため、パスタ以外のつまみや肉魚料理等、お酒と一緒に楽しむ料理を強くアピール。 → 「ワインとイタリア料理が楽しめるお店」



#### アイキャッチ用ポスター（興味付け）



#### 季節メニュー案内用ポスター



#### 【店頭案内用ポスター 3種類】

A1サイズ/耐水紙  
3種類×各1枚…合計 7,020円

#### ポスター設置後イメージ



#### メニュー案内用ポスター



既定のサイズ内なら  
色々なサイズを  
何枚組み合わせても  
同料金で印刷  
できます



#### 耐水ポスター参考価格

- A2(594mm×420mm) 1,836円
- A1(594mm×841mm) 3,024円
- A0(841mm×1188mm) 3,996円

業者名:P0 グランプリ (2018/9/15 現在)

# メニュー表 作成のポイント

## メニュー表 Before



## 【メニュー表 Before】

- ピザとパスタがメインのレイアウト
- イメージイラストを使用
- A3サイズの1枚もの

## 【メニュー表作成のポイント】

- イタリア料理メインのレイアウトに
- 写真使用でしずる感をアップ
- ブック形式でバラエティー感をアップ

## メニュー表 After

※巻き三つ折りタイプのメニューブックを使用

【メニュー表】 A4サイズ

6頁×各30部…合計 8,700円



### 【参考：巻き三つ折り展開イメージ】



## おまけ…実施店舗 B店

実施前：前年比売上 約90% ▶ 実施後：前年比売上 約106%まで改善



### 店頭強化(生パスタ案内、イタリア料理案内)



### メニュー表改善



### ポスター設置後イメージ



■テナントビルの客層が若めのため  
文字フォントでカジュアルに

## 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/