



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】

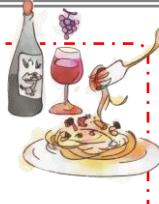
【メニュー表改善で

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つたため、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
- 写真使用でしる感をアップ
- ブック形式でバラエティ感をアップ

メニュー表 After

※巻き三つ折りタイプのメニューBOOK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)



POINT ■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

メニュー表改善



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/>