



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.46

## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

### ベトナム料理店 A店（京都府）

オフィスと住宅が混在する立地にて営業のベトナム料理店。開業1年未満。

《店頭強化で新規客集客》

《チラシ配布で認知度UP→新規客集客》

《メニュー表改善でおすすめ料理注文強化》

**費用合計 25,298円**

- ① 店頭ガラス面用ポスター 3,737円
- ② 立て看板用ポスター 2種類 3,701円
- ③ チラシ 1,000部 2,810円
- ④ メニュー表 7頁×20部/パウチ2種類×15部=15,050円

**成果:売上約10%以上UP**



### — ご希望 —

- ・オープンから1年未満でまだ認知度が低いので、地域の人にアピールしていきたい。
- ・店前通行人が立ち止まって見てはくれるが、なかなか入店してもらえないので、気軽に入店して欲しい。
- ・オーソドックスなベトナム料理ばかり注文されるので、もっと色々食べてみて欲しい。

### 店前通行人対策▶店頭強化

対策①

■メニュー表をそのまま店頭に掲示しており、アイキャッチとお客誘導情報のアピールが弱かったため店頭掲示用ポスターを作成。

- ・**アイキャッチ**⇒綺麗な料理写真を掲載。
- ・**お客誘導情報**⇒コスパが良く、日本人が受け入れやすい料理をチョイスし掲載。  
(料理の質感、量感、値段をわかりやすく)
- ・**店内情報**⇒店内が見えにくいので、店内写真を掲載。

対策②

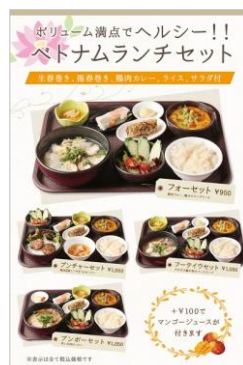
■時間帯別アピール。

- ・ランチ⇒商品、値段、ボリューム感をわかりやすく掲載。
- ・ディナー⇒日本人が興味を持ちそうな商品を選択し、人気メニューとして掲示。



【店頭ガラス面用ポスター】  
(860×720mm) 耐水紙 **3,737円**

【立て看板用ポスター】  
(450×685mm) 耐水紙 2枚…**3,701円**



店頭 Before



店頭 After



## 認知度UP対策▶チラシ配布

- 近隣の住宅にポスティング。
- 主婦層がターゲットのため、ランチタイムの内容を強めに掲載。

【チラシ】 A4/両面 1,000部 **2,810円**

【A4チラシ印刷代 参考】 ※2019/3/15 プリントバック調べ  
 [2,000枚]14,530円 [5,000枚]19,400円 [10,000枚]15,270円



## おすすめ料理注文強化▶メニュー表改善

- 生春巻きやフォーといったオーソドックスな料理以外注文されにくいので、その他のおすすめ料理を目立つように配置してアピール。  
 (パインセオ、カリカリ豚バラ、パパイヤサラダ、揚げ春巻き 等)
- まんべんなく色々な料理を楽しんでもらえるようにコース料理をアピール。

表紙



【メニュー表】 A4/片面 7頁×各20部=**9,870円**

見開き 1頁・2



見開き 3頁・4頁



見開き 5頁・6頁



【おすすめ・ドリンクメニュー表】

A4/両面/パウチ加工 15部=**2,830円**

【ランチメニュー表】

A4/片面/パウチ加工 15部=**2,350円**

おまけ【コース案内用ポスター】

おすすめメニュー



ドリンクメニュー



ランチメニュー



## オーナー様の声

お店の前で立ち止まってから入店してくれるお客さんが増えました。  
 メニュー表がわかりやすくなり、お客さんにも好評で、色々注文してもらえるようになりました。  
 ベトナム料理の美味しさをもっと広げていきたいです。



## お客様繁盛サポート！

当事務所のお客様には**無料**にて、売上・利益UPのご提案から販促物等の企画・デザイン作成まで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 フードアカウントング協会  
 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/