



ケーススタディから学ぶ！ VOL.48 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

タイ料理店 A店（静岡県）

駅の地下街にて営業のタイ料理店。

《新スタイルのランチメニューの導入で客数UP》

《店頭強化で新規客集客》

《メニュー表改善で客単価・利益UP》

費用合計 15,120円

- ① 店頭立て看板用ポスター 4部 7,992円
- ② 店外立て看板用ポスター 2部 7,128円
- ③ メニュー表 全11頁 ※自店で印刷

成果：売上約150%



ご希望

- ・近隣で働くサラリーマンやOLにランチでもっと利用してもらいたい。
- ・お店の認知度を上げたい。（駅前繁華街の通行人にもお店を案内したい。）
- ・店前通行人はある程度いるが、なかなか入店してもらえないで、気軽に入店して欲しい。
- ・客単価と利益をもう少し上げたい。

ランチタイム対策

- ランチセット1,000円前後から新しいスタイルのランチに変更。
⇒ご飯に好きな料理を選んでセットにできるタイの屋台風ランチ
「のつけ丼」600円～。



ディナー対策

- 単品飲み放題 120分 1,500円を実施。
外国の料理は飲み物が高いというイメージがあるため、近隣では珍しい単品でもOKの飲み放題を実施。

店前通行人対策

- 店頭立て看板の改善。
・日本人（特にタイ料理初心者）が入店しやすいよう、メジャーなタイ料理を選んで掲載。
・料理のクオリティーとボリューム感が把握できるよう、写真を効果的に使用。

飲み放題案内



ディナー案内



ランチ案内



[店頭立て看板用ポスター]

A1サイズ／耐水光沢紙

・全4部 7,992円

※ディナーのみ2部

店頭 After



認知度アップ対策

- 駅前繁華街の通行人へのお店の案内。
⇒地上道路に立て看板を設置しあ店の紹介と誘導。
- 美味しそうで見栄えの良い料理写真で興味付け。
(詳しい情報はインターネット検索)



来店までの
誘導プロセス

立て看板
興味付け

インターネット
で検索

来店

美味しそうな
タイ料理があるなあ

グルメサイトで
メニュー紹介

メニュー表改善

- 日本人に分かりにくい構成になっていたため、タイ料理が初めての人にもわかりやすく受け入れやすい構成とデザインに変更。

[メニュー表]
A4／片面
全11頁
※自店で印刷



見開き 1頁・2頁



見開き 3頁・4頁



見開き 5頁・6頁



見開き 7頁・8頁



見開き 9頁・10頁



おまけ…次の取り組み

- タイ料理初心者と上級者のどちらも楽しめるお店であることをアピール。
- ビギナーズ向けとマニア向けのポスターを作成し、店頭に立て看板を設置。



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/>