



ケーススタディから学ぶ！ VOL.50

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

うどん・定食店 A店（大阪府）

飲食店を4業態9店舗展開中の企業。
 温浴施設内にて営業のうどん・定食店。
 温浴施設リニューアルに伴い、店舗業態リニューアル。
 【うどん店 → うどん・定食店】

《メニュー表作成支援の活用》

費用合計 75,600円

大判パウチ三つ折りメニュー表 50部

【成果】
 ・経費大幅削減
 ・出食コントロール、客単価
 共に順調に推移

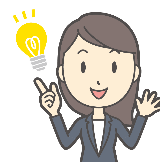


ご希望

- ・ページ構成やレイアウトなど全てお任せして、効果的なメニュー表を作成して欲しい。
- ・老若男女、全てのお客様が見やすくわかりやすいメニュー表にしたい。
- ・おすすめの料理を明確にして出食コントロールをしていきたい。
- ・リニューアル後は、定食をメインにして客単価を上げていきたい。

メニュー表作成のポイント

- ウリの定食をメインである中面最初の目に入りやすい所に大きく配置。
- うどんとどんぶりの単品ページにミニ丼とミニうどんを配置。（客単価UP）
- 安いイメージにならないように、和の温かみのあるイメージのデザインに。



【中面：メインページ】



【外面】



[大判パウチ巻き三つ折りメニュー]

展開サイズ：347×726mm

50部…75,600円

巻き三つ折りメニュー
展開イメージ



オーナー様の声

今までは、経費を削減するために、全店舗分のショップツールを自分で作成していたので、手間や時間がかかって大変でした。顧問税理士と飲食店オーナーの仲間に勧められ、FA事務局に依頼して本当に助かりました。出食コントロールも客単価も希望通りに推移していて、想像以上に驚いています。これから、他の店舗もお願いする予定です。



熟成肉のグリル&バー B店（福岡県）

アーケード街の商業ビル3階で営業の熟成肉のグリル&バー。

《店頭強化で新規客集客対策》
・立て看板とリーフレットを設置

費用合計 26,120円

- ①立て看板用ポスター A1×9部…19,120円
- ②店舗紹介用リーフレット 1,000部…7,000円

【成・新規客増
果・初めての方向けメニューの注文増】



お悩み

- ・アーケード街で人通りはあるが、3階のため通行人にお店の存在を気付いてもらえない。
- ・簡単な案内は設置しているが、商品と店内アピールができていないため集客に繋がらない。

新規客集客対策

【対策1】 立て看板の設置

- お店のコンセプトなど、お店全体の紹介用立て看板を店頭と階段下に設置。
- 時間帯別商品の案内用立て看板を設置。

【対策2】 リーフレットの設置(配布)

- 立て看板を見て興味を持った人へより深い案内。
- 姉妹店へ設置→お客様の誘導。



【立て看板用ポスター】

A1サイズ/耐水光沢紙
3種類×各3部

…19,120円

(設置イメージ)



初めての方向け
19時～使用

お店全体の紹介



ハッピーアワー
17時～19時使用



【外四つ折りリーフレット】 展開182×346mm

1,000部…7,000円(外四つ折り加工込み)



オーナー様の声

設置してすぐに効果が表れ、通りがかりのお客様が入ってきてくれるようになりました。もっと早くにお願いしておけばよかったです。



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/