



ケーススタディから学ぶ！ VOL.51

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

産直バル A店（東京都）

産地直送食材卸企業直営のバル
メニュー大幅リニューアルで売上アップ対策

- ・コンセプト変更
- ・メニュー構成変更

《メニュー表・店頭強化支援の活用》

費用合計 15,592円

- ① 立て看板用ポスター 1部 2,592円
- ② メニュー表 全6頁×20セット 8,460円
- ③ 三つ折りリーフレット 1,000部 4,540円

【成果】 客数増、客数単価増
実施後売上140%



***** お悩み *****

自社取扱商品のパイロットショップとしてバルをオープン。

女性が好みそうなメニュー構成でスタートしたが、周辺には男性サラリーマンが多いので、店舗のコンセプト自体を見直したい。

対策1 メニューコンセプトおよび構成の変更

- 女性好みの料理→男性の好みそうな料理と盛り付けに変更
- サラリーマンが会社帰りに気軽に立ち寄れるように、380円と480円のおつまみを強化
- ブランド牛のグリル1,500円のみ→気軽に楽しめるよう牛串380円～を追加
- 税込価格表示且つ、切りのいい数字で税込価格を設定し、割高に見えてしまっていたので、値付けの見直し



対策2 訴求用ツールの作成

① 店頭立て看板



■ おつまみが380円から色々楽しめることと、ブランド牛が牛串スタイルで気軽に楽しめることを強調

■ 料理写真を使用→期待、安心感

パウチポスター参考価格

- A2サイズ 1,728円
- A1サイズ 2,592円
- A0サイズ 5,400円

業者：アクセア (2019/9/15 現在)

耐水ポスター参考価格

- A2サイズ 1,994円
- A1サイズ 3,240円
- A0サイズ 4,212円

業者：P0 グランプリ (2019/9/15 現在)

店頭イメージ Before



店頭イメージ After



本日のおすすめやパーティー案内は黒板に手書き

[店頭立て看板用ポスター]

A1サイズ/パウチ加工 2,592円

産直食材卸し直営! 産地直送の厳選牛と鎌倉野菜、輸出しインバウンド! 卸し直営だからこのコストパフォーマンス!

| | |
|---|---|
| <p>あらかると 380yen ~</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ 香森深澤の天然本マグロ納豆 580yen ◎ 鎌倉野菜のなচারびタルス 580yen ◎ 塩豆腐の冷やっこ 580yen ◎ 自家製もつ煮 480yen ◎ 自家製スモークサーモン 580yen ◎ 香森深澤の天然本マグロとアボカドのカムバクチョ 780yen | <p>牛串 380yen ~</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ いわて 門崎産 (カルビ肉) 380yen ◎ 牛蒡串成産 豆豚牛 (ヒシ肉) 380yen ◎ 塩巻 四本串 (ロース肉) 380yen ◎ いわて 門崎産 黒タン塩 380yen ◎ いわて 門崎産 炭リバー 280yen |
| <p>黒毛和牛のローストビーフ</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ マッシュルームのモゴゴア風 480yen ◎ 阿波産豚のからあげ 460yen ◎ 徳島とキノコのヒーローズ 780yen ◎ ペンネアラビアーナ 980yen | <p>ステーキ</p> <ul style="list-style-type: none"> 十勝産成産 喜田牛 シャトーブリアン ステーキ 1,780yen ◎ いわて 門崎産 黒タン塩 ステーキ 980yen |
| <p>鎌倉野菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ 鎌倉野菜のバーニセカワダ 980yen ◎ 鎌倉野菜のフリルサラダ 780yen | <p>お飲み物</p> <ul style="list-style-type: none"> 深田オオトリ 深田産ワイン 500yen 日本ワイン 6,500yen ◎ エビと黒毛和牛 490yen ◎ ハートランド 500yen ◎ 自家製サンゴリア 500yen ◎ チューハイ 280yen ◎ ハイボール 490yen |

【月~土】17:00~23:00(土22:00) 定休日:日・祝

②メニュー表

■メニュー表 Before

- ・女性向けのお洒落なデザイン
- ・料理写真は使用せず、イラストを使用



■メニュー表 After

- ・40代以上の男性も読みやすいよう太字で大きめの文字を使用
- ・写真を多めに使用し、色々食べてみたいという欲求を促進

[メニュー表 After]

A4サイズ ・各20部 1,410円×6頁=8,460円

中面:左

中面:中

中面:右



裏表紙

表紙



※巻き三つ折りタイプのメニューブックを使用



[巻き三つ折りリーフレット]

展開B5サイズ 1,000部 4,540円



③店舗紹介用リーフレット

- 店頭設置および近隣配布用
- お店のコンセプト、メニュー、宴会・パーティー内容を掲載



※巻き三つ折りリーフレット展開イメージ



リーフレットの折り加工にはどんな種類があるの？

二つ折り

巻き三つ折り

外四つ折り

十字折り

観音折り

折り加工には色々なタイプがあります。情報量に合わせて選びましょう



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/