



客単価＆利益確保を目指す！ メニュー戦略とメニュー表について

ニュースレター
特別号 2

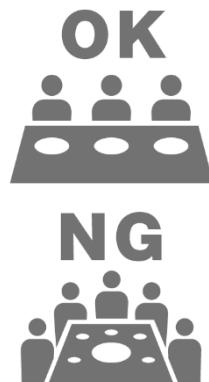


「新しい生活様式」が飲食店に与える影響とは

新型コロナウイルスの緊急事態宣言が都道府県ごとに徐々に解除され、営業を再開する飲食店が増えましたが、政府の専門家会議で提言された「新しい生活様式」の実践が必要とされています。

「新しい生活様式」の中でも、特に飲食店にとって影響を伴うものは以下のものが挙げられます。

- ・人との間隔は、できるだけ2m（最低1m）空ける
- ・対面ではなく、横並びで座る
- ・狭い部屋での長居は無用
- ・多人数での会食は避ける
- ・食事は屋外空間で気持ちよく etc.



これらを実践するとなると本来の席数分の客数を確保することは難しくなります。

売上利益をできる限り確保するためには??

⇒ 客単価・利益を確保するためのメニュー戦略が必要不可欠です。



客単価・利益を確保するためのメニュー戦略

お客様の支持が得られ且つ、客単価・利益を確保できるメニュー構成とは？？

看板(集客)メニュー

お客様がこのメニューを目当てに来店するほどの商品力や価格、ボリューム等が、他店と差別化されたメニュー

定番メニュー

注文されやすい一般的なメニュー

季節メニュー

季節を活かした流動的なメニュー



利益確保メニュー

利益率の高いメニュー



理想的な注文をイメージして  注文シミュレーションをしましょう

【目標客単価+利益+お客様の満足】を実現するメニュー構成

メニュー構成が決まつたら、あとは売りたいメニューが売れるよう、またシミュレーション通りに注文していただけるようメニュー表に落とし込んでいくだけです。



フードアカウンティング協会のメニュー強化サポート

フードアカウンティング協会事務局では、メニュー戦略についてのご相談からメニュー表のデザイン作成までのメニュー強化サポートを実施しております。

当会会員事務所の顧問先飲食店様は無料にてご利用いただけます。（裏面メニュー表事例集参照）

【サポートの流れ】





メニュー表 事例集

ブックタイプ
メニューBOOK

巻き三つ折りタイプ
メニューBOOK



【いわし料理店】A4サイズ/ブックタイプ



【ビストロ】A4サイズ/ブックタイプ

【バル】A4サイズ/巻き三つ折りタイプ
中面(左) 中面(中) 中面(右)



【ベトナム料理店】A4サイズ/ブックタイプ



【居酒屋】A4サイズ/巻き三つ折りタイプ
中面(左) 中面(中) 中面(右)



【炭火焼居酒屋】A4サイズ/ブックタイプ



外面(裏表紙) 外面(表紙)



【ピッツェリア】A4サイズ/ブックタイプ



【イタリアン】A4サイズ/巻き三つ折りタイプ
中面(左) 中面(中) 中面(右)



【ハンバーグ・ステーキ店】A4サイズ/ブックタイプ



外面(裏表紙) 外面(表紙)



メニューは、定期的に出食数のデータを確認し、
より良い構成に進化させていきましょう！

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/>