



ケーススタディから学ぶ！ VOL.57 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

居酒屋 A店（東京都）

熟成牛たんと牡蠣料理がウリの居酒屋
新規オープン

【ショップツール作成支援の
活用で費用大幅削減】

費用合計 **24,806円**

- ① 店頭設置用ポスター 2種類×各1部 7,436円
- ② メニュー表 全7頁×各30部 13,090円
- ③ 店内設置用POP 2種類×各50部 4,280円



*** ご希望 *****

- ◆新規オープンにあたり、必要なショップツールを揃えたい
- ◆ウリの料理を強くアピールできるようなショップツールにしたい

*** 対策 *****

フードアカウンティング協会ショップツール作成支援を利用

- ①店頭設置用ポスター2種類作成
- ②メニュー表作成
- ③店内設置用POP2種類作成

ショップツール① 店頭設置用ポスター

A. ウリの料理をアピールするポスター



ぱっと見て目を引くように、シズル感の強い料理写真でアピール→アイキャッチ

B. メニュー内容アピールポスター

何がいくらで食べられるのか？料理の質感や量感、値段をわかりやすく表示
→安心感と期待感の促進



A.ウリの料理アピールポスター



B.メニュー内容アピールポスター



【店頭設置用ポスター印刷代】

A1サイズ／耐水紙+UVグロスラミ

2種類×各1部=合計**7,436円**

設置イメージ



立て看板本体と
ポスター印刷の
お得なセットも
あります！



A型看板(両面タイプ)+耐水ポスター2枚セット 参考価格 ※業者名:Hotdogger

■A2サイズ用…本体 900mm×470mm／ポスター 594mm×420mm

セット価格 11,710円

■A1サイズ用…本体 1,200mm×650mm／ポスター 841mm×594mm

セット価格 13,360円

■A0サイズ用…本体 1,520mm×900mm／ポスター 1,188mm×841mm

セット価格 25,360円



ショップツール② メニュー表



- 注文時のスタッフの負担を減らすため、料理の全貌が把握しやすいように料理写真を多めに使用
- 売りたい料理を目につきやすい場所に配置し、レイアウトにメリハリをつける→誘導効果

伊達のくら

希望客単価 4,500円
2名来店時の注文シミュレーション

牛たん料理 2品 + 牡蠣 4個 + 肉料理 or 炭火焼 or 揚げ物 2品
+ サラダ 1品 + 酒肴 1品 + メの逸品 1品 + ドリンク 4杯

[メニュー表印刷代] B5サイズ／片面カラー 全7頁×各30部=合計13,090円（※特急印刷）



見開き(5頁・6頁)



見開き(3頁・4頁)



見開き(1頁・2頁)

ショップツール③ 店内設置用POP



- ウリの商品2品を、店内でも積極的にアピールして購買意欲を高め、両商品の注文促進
- 例) 牛たん目当てに来店したが、メニュー表や店内POPを見て、牡蠣にも興味を持ち追加注文



[店内設置用POP印刷代] A4サイズ／片面カラー

2種類×各50部=合計4,280円（※特急印刷）



**⚠️ 印刷日数によって
印刷代がこんなに違う!?**

発注から発送までの日数によって印刷代が変わってきます。
できるだけ早めに準備するようにしましょう！

- 例) プリントパック A4チラシ/1,000部の場合
- 7営業日後発送…3,030円
 - 1営業日後発送…4,750円



店頭強化や目標客単価に近づけるためには何が必要か？どんなものが効果的か？
など、お悩みの方はお気軽にご相談ください。お店の状況に合わせて、低予算で
できる効果的なツールをご提案いたします。

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/>