飲食店の繁盛化をサポートする会計事務所のネットワーク　～フードアカウンティング協会～

飲食店の販売促進

ケーススタディから学ぶ！　VOL.64
集客・売上・利益アップ対策イロイロ

ちゃんこダイニング　A店（東京都）

ちゃんこ鍋がウリの個室ダイニング

【販促ツール作成サポートを活用し、ツール類のブラッシュアップ】

費用合計　38,300円

① 店頭立て看板用ポスター	2部	6,760円
② 店頭電飾看板用シート	1部	6,510円
③ お店の案内用リーフレット	1,000部	5,530円
④ メニュー表	全13頁×各100部	19,500円

/// ご希望 ///

- これまでメニュー表や店外案内用ポスターなどを自分で作成してきたが、非常に手間がかかり、クオリティにも限界があるので、作成をお願いしたい
- コロナが収束したら気持ちを切り替えて営業ができるように、センスがよく見やすくて効果的なツールにしたい

/// 協会事務局サポート内容 ///

ショップツールの企画とデザイン作成

① 店頭立て看板用ポスター
② 店頭電飾看板用シート
③ お店の案内用リーフレット
④ メニュー表

① 店頭立て看板用ポスター／② 店頭電飾看板用シート

a. 通行人へのアピール用

- 全席個室であることとウリのちゃんこ鍋をアイキャッチとしてアピール

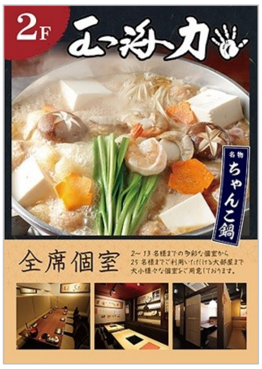
【興味付け】→

b. メニュー案内用

- 新規客に訴求しやすい料理を選び記載（人気がありコスパが良い料理）

【具体的な内容の案内】

【a 通行人へのアピール用】



【b メニュー案内用】

[a.店頭立て看板用ポスター]
A1／耐水紙/UVラミ加工　2部　6,760円

[b.店頭電飾看板用シート]
B1／電飾用フィルム　1部　6,510円

【Before】

【After】

③ お店の案内用リーフレット

- こだわりやお店のウリを分かりやすいようにレイアウト

オフィス立地や店前通行人がある程度同じ人の店舗は店頭に設置しておくと効果的です

【外面】

【中面】

[お店の案内用リーフレット]
A4／巻き三つ折り加工

1,000部
5,530円

④ メニュー表（フード／ドリンク）

a. フードメニュー表

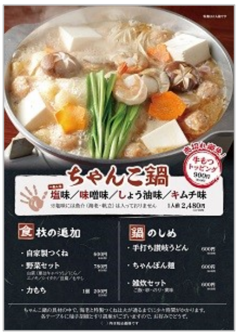
- デザインイメージは「相撲部屋」
- ちゃんこ鍋はほとんどのお客様が注文するので、あえてちゃんこ鍋以外の一品メニューをアピール【客単価アップ】
- おすすめのおつまみを1ページにまとめ、名物料理として紹介

b. ドリンクメニュー表

- 日本酒がウリのため、背景デザインを入れて最初の見開きページに目立つように配置

④ ③ ② ① ← [フード]

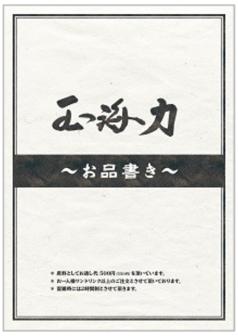
⑧ ⑦ ⑥ ⑤



④ ③ ② ① ← [ドリンク]

[メニュー表] A4
全13頁×各100部
19,500円

[表紙]



店頭・店内POP

【持ち帰りの促進】

オーナー様の声

税理士事務所の担当の方にすすめられて、無料で作ってくれるならとりあえず頼んでみようかという気持ちでしたが、できあがったものを見てクオリティの高さに驚きました。メニュー表の構成やデザインまで全てお任せできたのでとても助かっています。もっと早くお願いすればよかったです。

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/