



ケーススタディから学ぶ！ VOL.75

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

居酒屋 A店（愛知県）

オフィス立地にて30数年営業の居酒屋が所有物件（住宅立地）に移転リニューアルオープン

【ショップツール作成サポート活用】

※旧店舗でもショップツール作成サポートを活用

費用合計 41,110円

①パネル看板	16,560円
②立て看板(両面タイプ)一式	19,060円
③夜メニュー表	20部 2,690円
④ドリンクメニュー表	20部 1,750円
⑤昼メニュー表	20部 1,050円

ご希望

- ・年齢的なこともあり、夫婦2人で無理なくできる営業スタイルにしていきたい
- ・住宅立地のため、食事需要も大切にしていきたい



おつまみや一品料理、お酒の品数を減らし、以前は昼限定で提供していた定食を夜の時間帯も提供

居酒屋→食事とおつまみが楽しめる「食堂」



【看板】1300×800mm
アルミ複合版 16,560円

店頭設置立て看板（昼営業用/夜営業用）

【立て看板一式】A1サイズ/両面タイプ
本体+重しセット+ポスター印刷2部
19,060円

夜営業用



【夜営業用ポスター作成のポイント】

- ◇集客メニュー（本まぐろ、プレスたこ焼き、いか焼き）を中心に、見た目が良くお値打ち感のあるメニューを写真とコメント付きで掲載 → **集客効果**
- ◇お一人様の食事のみでも気軽に利用してもらえるように、お得な晩酌セットと食事メニューも掲載しアピール



【昼営業用ポスター作成のポイント】

- ◇ランチセットの内容やボリューム感など、パッと見てセットの全体が把握できるように写真を掲載
- ※ランチはあらかじめ食べるものを決めてから入店されるケースが多くあります

昼営業用



集客用ツールとして店頭に立て看板などを設置する場合は、新規客集客に効果的なメニューや情報のみを選択し掲載するようにしましょう！

お客さんが興味を持ってくれる情報は何だろう??

選択する情報によって集客効果が変わってきます。



メニュー表（夜メニュー/お飲み物/昼メニュー）

【夜メニュー表 Before】

- ◇ブック形式の7ページ構成
- ◇おすすめメニューの強調と色々注文したくなるように
バラエティー感を訴求し、客単価アップを目指す



夜メニュー表 Before



【夜メニュー表 After】

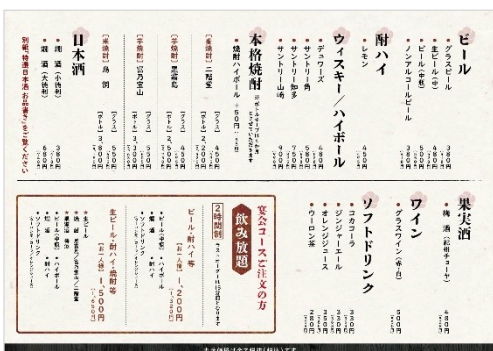
- ◇B4サイズ両面パウチの1枚もの
- ◇お一人様～少人数客を想定して、おつまみや一品料理の品数を減らし食事メニューを充実
- ◇おつまみや一品料理は、おすすめメニューの写真を掲載しアピール → 注文集中

夜メニュー表 After



【お飲み物メニュー表】

お酒の品数を3分の2程度に減



【昼メニュー表】

ランチセットの内容やボリューム感など、
パッと見て把握できるように写真を掲載



- 【夜メニュー表】
B4サイズ/両面印刷/20部 2,690円
- 【お飲み物メニュー表】
B4サイズ/片面印刷/20部 1,750円
- 【昼メニュー表】
A4サイズ/片面印刷/20部 1,050円
- ※ご自身でパウチ加工

別途、厳選日本酒
メニュー表を季節
ごとに作成していく



パウチ加工メニュー表 印刷代参考			
・A4/片面印刷	20部	2,850円	
・A4/両面印刷	20部	3,360円	
・B4/片面印刷	20部	3,980円	
・B4/両面印刷	20部	4,660円	
※プリントバック調べ 2022/6月現在			

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/