



ケーススタディから学ぶ！ VOL.80

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

中華料理 A店（神奈川県）

気軽に楽しめるボリューム満点料理がウリの中華料理店

【メニュー表・その他販促物作成サポート活用】



希望

- ◎ 今までメニュー表やその他の販促物を自分で作成していたため、内容やウリがお客様にきっちり伝わっていないように思えるので見やすく料理の内容がわかりやすいものにしたい。
- ◎ おつまみ、一品料理の注文数を増やしたい。
- ◎ ディナータイムの集客を強化したい。

FA事務局販促物作成サポートを活用

- ▶ ディナーメニュー表
- ▶ ドリンクメニュー表
- ▶ 飲み放題メニュー表
- ▶ 店頭 POP 類

Before

【ディナーフードメニュー表 / 12 頁】



【店頭 Before】



【コースページ/3 頁】



【ドリンクメニュー表 / 10 頁】



【飲み放題メニュー】

After

ディナーメニュー表



【表紙】



POINT
売りたいメニューや
希望客単価等を
うかがい、理想的な注文が
得られるよう構成し
デザインします。



【コースページ】

ドリンクメニュー表

POP

飲み放題メニュー



【メニュー表】

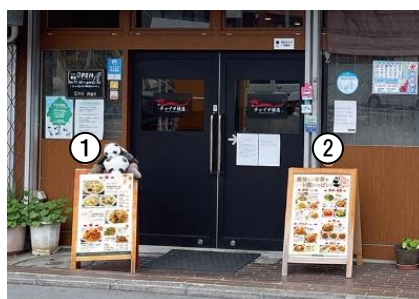


【ポスター・POP】

店頭ポスター



POINT
集客効果の高いメニューを選択し
目立つようにレイアウト。新規客集客。



【店頭 After】

価格改定のタイミングで
メニュー表を見やすく
したり、訴求効果を高め
たり等、お気軽にご相談
ください。



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@kubokaikai.com
http://www.kubokaikai.com/