



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

NewsLetter

2025.  
9.15

## ケーススタディから学ぶ飲食店の経営力UP対策

### CASE STUDY

#### 炭火焼鳥 A店／B店(東京)



東京都内で2店舗経営している炭火焼鳥のお店。既存店A店の販促サポートを長年行っていたが新店B店を出店することになった為、立地や客層に合わせた販促物をご提案。

#### ▶▶▶ ショップツール販促サポート活用

A店

銘柄鶏を使った炭火焼鳥をリーズナブルに楽しめる、創業約15年の大箱店。

立地 副都心エリアのターミナル駅前の繁華街。

客層 若者からサラリーマンまでの幅広い客層、場所柄一見客も多い。

#### メニュー販促支援



BEFORE

グランドメニュー  
A4サイズ・両面パウチ加工



#### AFTER

グランドメニュー  
A3サイズ・2つ折りパウチ加工

商品写真を掲載し売りたい  
商品を大きく訴求



その他メニュー/A4パウチ加工

#### 店頭強化対策



店頭



名物商品壁面看板/B1サイズ



立て看板2種/B1サイズ

## B店（新店）

銘柄鶏を使った炭火焼鳥やこだわりの一品料理、自慢の刺身をゆったり落ち着いた和空間で楽しめる。

立地 山手線沿いの閑静な高級住宅・文教エリア。メイン通りから少し入った落ち着いた区域。

客層 近隣の住民や付近の学校関係者。



グランドメニュー/A4サイズ・マットPP加工

オープンしてしばらくは内容に変更があることを前提にできるだけシンプルかつお店の雰囲気に合ったメニューで営業



店頭メニュースタンド/A3サイズ

店内の様子が見えにくいため、スタンドに店内写真と美味しい焼きのイメージを掲載



ショッピングカード/91mm×55mm  
その他、開店に向けて必要な販促物を作成

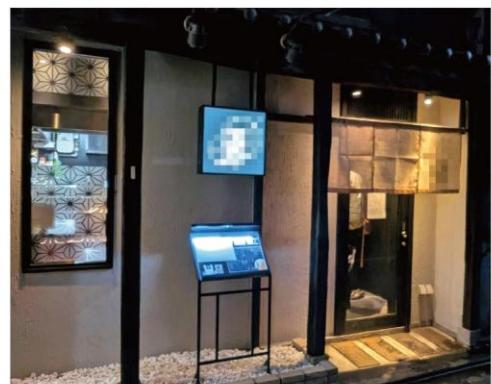
オープン時の印刷費用合計:20,356円

グランドメニュー(A4・PP加工)20枚 8,258円  
敷き紙(A4・上質紙70kg)500枚 2,510円  
メニュースタンド(A3・耐水紙)2枚 1,908円  
ショッピングカード(高級紙)2種各200枚 7,680円



敷き紙/A4サイズ

店舗の場所柄、挨拶文入りの敷き紙でおもてなしを演出



店頭



オープン販促で重要なことは「作りこみすぎない」ことです。オープン1~2か月は試運転期間と考え、お客様の反応を見ながら、メニュー内容・単価・利益・オペレーションの検証と改善を行いましょう。同じ業種でも立地によって客層・シチュエーションが違うため、それに合わせた販売アプローチをしましょう。

## 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

フードアカウンティング協会サービス  
大阪支部会員  
税理士法人KJグループ

〒536-0006 大阪府大阪市城東区野江4丁目11番6号

TEL: 06-6930-6388 FAX: 06-6930-6389

E-mail: food-support@kubokaikei.com HP: <https://www.kubokaikei.com/>