



ケーススタディから学ぶ！ VOL.44 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

ビストロ A店（静岡県）

駅前立地にて営業のカフェ&バー。

《店頭強化で新規客集客》

《メニュー表強化でお店のウリをアピール》

費用合計 11,016円+メニュー印刷代

- ① 店頭壁面用ポスター 3,996円
- ② 立て看板用ポスター 3種類 7,020円
- ③ メニュー表 全10頁 ※自社で印刷



成果 ▶ 売上約15%UP / お客様からの評判UP

*** ご希望 *****

- ・店舗が2階でわかりにくいので、案内を強化し、新規客を獲得したい。
- ・外観のイメージから「飲む店」のイメージが強いため、料理を充実させていることをアピールしたい。
- ・ランチ客にディナータイムのアピールをしたい。

*** 対策 *****

フードアカウンティング協会販促ツール作成支援を利用

- ① 店頭壁面用ポスターの企画と作成
 - ・店舗全体の案内
- ② 立て看板用ポスター3種類の企画と作成
 - ・平日ランチ、土日祝ランチ、ディナー案内
- ③ メニュー表の企画と作成

※料理が充実している店ということをアピールするため、「カフェ&バー」から「ビストロ」に変更

店舗全体の案内用ポスター 作成のポイント

- 店舗が2階にあり新規客が入店しにくい状況だったため、アイキャッチになり、且つ安心して入店できるように大きめのポスターを使用。
- しっかりと料理が食べられることをアピールをするために料理写真を多めに掲載。
- 2階で店内の様子が外から見えないので店内写真を掲載。



[店頭壁面用ポスター(店舗案内用)]
A0サイズ(841×1,188mm)
耐水光沢紙 1枚...3,996円

店頭 Before



店頭 After



メニュー案内用ポスター 作成のポイント

- 時間・曜日別に差し替えて利用。
- 安心して入店できるように、メニューの案内や値段をわかりやすく配置。
- 来店動機につながるコスパの良い商品を選択し掲載。



[立て看板用ポスター]

A1サイズ(594×841mm)
耐水光沢紙
3種類×各1枚…7,020円

Before

After



ディナーメニュー案内



平日ランチメニュー案内



土日祝ランチメニュー案内



メニュー表 作成のポイント

- 客単価UPの対策のため、1・2ページ目の一品料理ページを強化。
- 平日ランチは、店頭立て看板を見てある程度決めている人が多いので、メニュー表をシンプルにすることでオーダーの時間を短縮。
- 土日祝ランチの客単価UPのため、メニュー内容と価格帯を変えて、平日との違いをアピール。

表紙



見開き 1頁・2頁



見開き 3頁・4頁



見開き 5頁・6頁



表面

裏面

Drink menu

Beer	Wine
・日本酒 1,000円	・赤ワイン 1,200円
・ビール 1,000円	・白ワイン 1,200円
・サングリア 1,000円	・スパークリング 1,000円
・カクテル 1,000円	・ジュース 1,000円
・ソフトドリンク 1,000円	・デザート 1,000円

Cocktail menu

Gin	Tequila	Whisky
・ジン 1,000円	・テキーラ 1,000円	・ウイスキー 1,000円
・ラム 1,000円	・ブランデー 1,000円	・カクテル 1,000円
・カクテル 1,000円	・デザート 1,000円	・ソフトドリンク 1,000円

「平日ランチ」

平日 LUNCH MENU

・日替わりランチ	1,000円
・日替わりランチ (お肉付)	1,200円
・日替わりランチ (お肉付)	1,200円
・日替わりランチ (お肉付)	1,200円
・日替わりランチ (お肉付)	1,200円

「土日祝ランチ」

土日祝限定 LUNCH MENU

・ハンバーグセット	1,200円
・ハンバーグセット	1,200円
・ハンバーグセット	1,200円
・ハンバーグセット	1,200円
・ハンバーグセット	1,200円

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
千葉支部会員

税理士法人フロイデ

〒274-0065

船橋市高根台 6-33-20

TEL : 047-461-9902

FAX : 047-461-9919

E-mail : info@freuden.or.jp

http://www.freuden.or.jp