



ケーススタディから学ぶ！ VOL.48

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

タイ料理店 A店（静岡県）

駅の地下街にて営業のタイ料理店。

《新スタイルのランチメニューの導入で客数UP》

《店頭強化で新規客集客》

《メニュー表改善で客単価・利益UP》

費用合計 15,120円

- ① 店頭立て看板用ポスター 4部 7,992円
- ② 店外立て看板用ポスター 2部 7,128円
- ③ メニュー表 全11頁 ※自店で印刷

成果：売上約150%



ご希望

- ・近隣で働くサラリーマンやOLにランチでもっと利用してもらいたい。
- ・お店の認知度を上げたい。（駅前繁華街の通行人にもお店を案内したい。）
- ・店前通行人はある程度いるが、なかなか入店してもらえないので、気軽に入店して欲しい。
- ・客単価と利益をもう少し上げたい。

ランチタイム対策

- ランチセット1,000円前後から新しいスタイルのランチに変更。
⇒ご飯に好きな料理を選んでセットにできるタイの屋台風ランチ
「のっけ丼」600円～。



ディナー対策

- 単品飲み放題 120分 1,500円を実施。
外国の料理は飲み物が高いというイメージがあるため、近隣では珍しい単品でもOKの飲み放題を実施。

店前通行人対策

- 店頭立て看板の改善。
・日本人（特にタイ料理初心者）が入店しやすいよう、メジャーなタイ料理を選んで掲載。
・料理のクオリティとボリューム感が把握できるよう、写真を効果的に使用。

飲み放題案内



ディナー案内



ランチ案内



[店頭立て看板用ポスター]

A1サイズ/耐水光沢紙

・全4部 7,992円

※ディナーのみ2部

店頭 After



認知度アップ対策

- 駅前繁華街の通行人へのお店の案内。
⇒地上道路に立て看板を設置しお店の紹介と誘導。
- 美味しそうで見栄えの良い料理写真で興味付け。
(詳しい情報はインターネット検索)



来店までの
誘導プロセス

立て看板
興味付け

美味しそうな
タイ料理があるなあ

インターネット
で検索

グルメサイトで
メニュー紹介

来店

[店外立て看板用ポスター]

1205×455mm/耐水光沢紙

・2部 **7,128円**



メニュー表改善

- 日本人に分かりにくい構成になっていたため、タイ料理が初めての
人にもわかりやすく受け入れやすい構成とデザインに変更。

[メニュー表]
A4/片面
全11頁
※自店で印刷

表紙



見開き 1頁・2頁



見開き 3頁・4頁



見開き 5頁・6頁



見開き 7頁・8頁



見開き 9頁・10頁



おまけ・・・次の取り組み

- タイ料理初心者と上級者のどちらも楽しめるお店で
あることをアピール。
- ビギナーズ向けとマニア向けのポスターを
作成し、店頭を立て看板を設置。



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>