



ケーススタディから学ぶ！ VOL.26

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

和洋折衷 料理店 A店（群馬県）

ロードサイドにて営業の本格和食と洋食のお店

【店頭強化・チラシ配布で新規客獲得】

【メニュー表改善で料理のこだわりを訴求】

※『小規模事業者持続化補助金』を活用

費用合計(参考) 173,310円+折込代

- ①タペストリー(2種類)印刷代...28,080円
- ②チラシ(2種類各 28,000部)印刷代...131,060円
- ③ディナーメニュー表(8頁×20部)印刷代...11,280円
ランチメニュー表(20部)印刷代...2,890円

実施後売上▶前年対比20%UP



*** ご希望 *****

- ・お店の認知度を上げて新規客を獲得したい。
- ・客層が予想に反して若年層が多いので、中高年層に支持されるお店にしたい。

*** 対策 *****

フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用

- ①店頭タペストリー(ランチ用)を作成
- ②新規客集客用チラシを作成
- ③メニュー表を作成

① タペストリー 作成のポイント



- 店前が信号のある交差点で、停車する車が多いため、ランチの情報を細かく掲載。
- メインターゲットが中高年女性のため、料理写真と値段をわかりやすく掲載し、品の良いデザインに。
- 年に1回変更していく。



外観イメージ Before



外観イメージ After



[タペストリー] ※参考価格

2,000mm×1,200mm/素材:一般ターポリン(ハトメ加工付)

1枚当たり 14,040円×2種類=合計 28,080円



タペストリーの素材や加工は設置場所によって変わってきます。
風の影響を受けやすい場所では、強度のある素材を選びましょう！

素材:薄手、一般、厚手 etc.
加工:ハトメ、上下ポール etc.



② 新規客集客用チラシ 作成のポイント

※売上低下が見込まれる10月と11月に配布。

■近隣の主婦層を集客するため、表面はランチを主に掲載。

■平日ディナータイム強化のため、平日のみ使用できるサービスを掲載。

■女性ターゲットのため、華やかで綺麗なデザインにし、料理写真を効果的に活用。



[チラシ] ※参考価格 B4サイズ/両面カラー/コート紙 28,000部 65,530円×2種類=合計 131,060円

表面	2015年11月配布チラシ	裏面	表面	2016年10月配布チラシ	裏面

③ メニュー表 作成のポイント

■和食と洋食の両方の職人がおり、どちらも本格的な料理をつくるということをおアピールするために、メイン料理のページは『和』と『洋』に分けて作成。

■デザインは、中高年層に好まれるようなシックで落ち着いたイメージに。



表紙	裏表紙	見開き P1/P2	見開き P3/P4	見開き P5/P6	見開き P7/P8

[ディナーメニュー表] ※参考価格
A4サイズ/片面カラー
8頁×20部=合計 11,280円

[ランチメニュー表] ※参考価格
A4サイズ/片面カラー/パウチ加工
20部 2,890円

お客様繁盛サポート！

当事務所のお客様には無料にて販促物等の作成(企画・デザイン)の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 〒504-0906

岐阜支部会員

永井税理士事務所

各務原市那加桐野外二ヶ所大字入会地 6 番地 4 エステイタスKN-6 101 号

TEL : 058-380-6336 FAX : 058-380-6356

E-mail : info@nagai-zeirishi.com http://www.nagai-zeirishi.com