



新規客獲得

店頭での情報開示で
フリー客の入店を促す

お客様の立場になって考えてみると、“利用したことがない” “知らない” お店に初めて入るといことは非常に勇気がいるものです。

「どんな料理なのだろうか？」「いくら位で食べられるのだろうか？」「ボリュームは？」など、ある程度の情報が把握できたときに、初めて安心してお店に入ることができるのです。



初めてのお客様が入店に至るまでには70%程度の情報が必要！

今回は、店頭での情報開示により新規客の入店を促す方法についてお伝えしていきます。

必要な情報とは??

料理内容・ボリューム感 価格 こだわり・コンセプト 店内の様子など
お店のウリや他店にはない特徴など、お客様がお店を選ぶための材料となる情報を抜粋し情報開示をしましょう。



情報開示のポイント

料理内容



料理の写真や映像などで視覚に訴えることが効果的です。ただ、料理を紹介するのではなく、「美味しいそう！」「食べてみたい！」と感じさせることが最重要です！商品のウリ(ボリューム・素材・技など)が伝わり、綺麗に美味しそうに撮影された画像などを使用しましょう！美味しいように思えない画像を使用すると逆効果です。

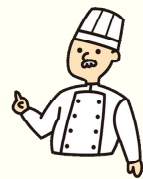
価格



単品の商品の価格は？ ドリンクの価格は？ トータルでどの位かかるのか？など、お客様の心配を解消するために何品か参考となる価格を開示しましょう！

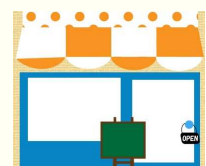
こだわり コンセプト

料理のこだわりや想いなど伝えることでお客様の興味を深める効果があります。押しつけがましかったり、しつこくなりすぎないよう、簡潔にわかりやすく表現しましょう。



店内

店外から店内の様子がうかがえないお店では、店内写真やテーブルや席に関する情報を開示することで、お客様に安心感を提供することができます。



店頭の情報開示として有効に活用できるツール

- ・立て看板 (A看板)
- ・タペストリー
- ・パネルポスター など

近頃では、タペストリーやポスターなどの印刷が非常に安価でできるようになっています。また、A看板などの展示用品もインターネットの通販などで安価で購入することができます。



参考事例 ウリの商品をメインにアピールするケース

ランチがウリのカフェ例

ランチメニュー 11:30 ~ 14:30 ※なくなり次第終了となります

こちらの中から毎日替わりでお作りしております。サラダ・デザート・コーヒー付！
 やわらかハンバーグに豪華トマトソース
 【お肉がおいしい味わい！】
 【お肉がおいしい味わい！】

煮込みハンバーグ ¥900+税 (ハンバーグ・サラダ・デザート・コーヒー付)	チキンカレーライス ¥858+税 (サラダ・デザート・コーヒー付)
スパゲッティナポリタン ¥780+税 (ハンバーグ・デザート・コーヒー付)	ミートソースパゲッティ ¥830+税 (ハンバーグ・デザート・コーヒー付)
豚しょうが焼 ¥900+税 (ハンバーグ・サラダ・デザート・コーヒー付)	ビーフシチュー ¥980+税 (ハンバーグ・デザート・コーヒー付)
お持ち帰り用 カレーライス ¥600+税 ビーフシチュー ¥600+税 クラムチャウダー ¥400+税	煮込みハンバーグ ¥450+税 豚しょうが焼 ¥450+税

3種類の看板商品がウリのラーメン店例

麻醬麵 800円
 醤油ベースに特製麻醬ソースを多量にかけ、たっぷり入ったコトコト煮干しヘルシーで栄養満点のゴマラーメン

創業者52年
 銀座で愛されてきた麻醬麵
 フレンチの料理人が作った
 胡麻香るオリジナルラーメン

魔女味噌ジャン 950円
 味噌ベースのゴマ風味。
 アンタニアの味噌ジャン。
 その上にABC特製魔女をトッピング
 胡麻香るオリジナルラーメン

ねぎ麻醬麵 950円
 麻醬麵になっぴりのネギ。
 白髪ネギ・赤髪ネギ・細切タマネギが
 ベストマッチ！あっさりいただけます。

チャーシュー ¥1250円	銀白ラーメン 800円	海老とチーズのギョーザ ¥500円
麻醬麵 ¥850円	ごが丸味噌らーめん 950円	カレーギョーザ ¥500円
支那そば ¥950円	浦津鶏麵 1200円	

テーブル 36席 カウンター9席 全45席ございます

おまかせコースがウリの鉄板焼き店例

シェフおまかせコース course

京都をはじめ各地から頂く新鮮な野菜や魚介類
 季節の旬食材をコース仕立てでお楽しみください

Aコース 2,500円

- 前菜三種の盛り合せ
- 本日のサラダ
- 旬の野菜焼き
- 海鮮グリル
- 肉料理 (チキン or 牛肉)
- お好み焼き
- 焼きそば
- パケット

Bコース 3,500円

国産黒毛和牛の
 サイロイロを
 いただきます
 いたがら「ロート」も
 ございます

参考事例 料理全体を情報開示するケース

アジアネパール料理店例

Asian Spice Dining

元気の源 ～スパイスの薬効をおいしく～

アジアンスパイスダイニング
 Lunch 11:00~15:00
 Dinner 17:00~23:00 (L.O22:30)
 定休日: 水曜日

PARTY TAKE OUT
 パーティー大歓迎!!
 アジアンスパイスダイニング
 各種お祝いメニューをご用意
 各種お祝いメニューをご用意
 各種お祝いメニューをご用意

うどん店例

夜のお品書き 17:00-21:00 [定休日] 金曜日 第2土曜日

うどん 48円
 ざるうどん 600円
 どんぶり 600円
 定食 750円

おまかせ
 定食 430円
 日本酒 280円
 焼酎 430円
 酎ハイ 280円

ダイニングバー例

MENU

ひと味違う! オリジナルの新鮮イタリアンと多国籍料理。
 女将自らこだわりの調味料もスタッフが心をこめて仕入れる。お味も
 美味しいもの大好きな方、みんな大満足!!
 厳選仕入れの旬食材を心をおこめてお作りします。

Pasta
 タコとイカパスタ ¥780
 魚介のペペロンチーノ ¥1,080

Pizza
 ゴルゴンゾーラ ¥950
 デイブパスタ ¥900
 トラフパスタ ¥950

a la cart
 生だこの丸カツ ¥550
 アボカドと海老のオープンサンド ¥550
 エスプレッソ ¥550
 焼のブラックペッパー一頭 ¥700
 ぶり炙り海苔マヨネーズ ¥650

Salad
 シーザーサラダ ¥550
 生肉とキノコのチキンサラダ ¥550
 鶏肉とトマト ¥450
 野菜とチキン ¥450
 野菜とチキン ¥450

Rice
 ジャコウチキ ¥550
 バルムジャールリゾット ¥600
 シーフードパエリア ¥1,100

Dessert
 抹茶パフェ ¥650
 苺と生クリーム ¥650
 トリヤスリ ¥750
 カレー ¥550
 マヨネーズ ¥550

Drink
 生ビール ¥500
 日本酒 ¥450
 ウイスキー ¥450
 焼酎 ¥450
 日本酒 ¥450

お客様繁盛サポート!

当事務所のお客様には無料で販促物等の作成(企画・デザイン)のお手伝いを致します! 印刷費用等実費はご負担ください。

一般社団法人 日本フードアドバイザー協会
 飲食店サポートクラブ 群馬支部

〒373-0852 住所 群馬県太田市新井町 514-14
 TEL: 0276-45-1411 FAX: 0276-45-2020



真下会計事務所

E-mail: genki@mashimokaikei.com <http://www.mashimokaikei.com/>