



ケーススタディから学ぶ！ VOL.23

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

スープと煮込み料理専門店 A店（愛知県）

住宅立地にて営業の
具たくさんスープと煮込み料理の専門店

- 【チラシ配布で新規客集客】
- 【メニュー表改善で客単価・利益率UP】

費用合計
36,420 円

- ・新規集客用チラシ 10,000 部
- ・ランチメニュー表 6 頁×20
- ・ディナーメニュー表 9 頁×20

新規客増加中（チラシ配布継続中）
⇒ 前年同月比売上：約**110%**



*** ご希望 ****

- ・お店の認知度を上げて新規客を集客したい
- ・ディナータイムの客単価をもう少し上げたい
(単品料理とドリンク、デザート注文促進)
- ・パーティーの予約をとりたい

*** 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 新規客集客用チラシを作成
- ② ランチメニュー表を作成
- ③ ディナーメニュー表を作成

新規集客用チラシ

A4サイズ/両面カラー/コート 90K 用紙
10,000 部 15,270 円



! 10,000 部印刷し、混乱を避けるために 1,000~2,000 部ずつを時期とエリアをずらして配布中

【表面】

スープと煮込み料理のお店です
お野菜ゴロゴロ 栄養と真心をスープにたっぷりこめました

お好きなスープに、
ミニサラダ + 自家製パンorごはん + ドリンク 付き

ミネストローネ味噌風味 930円	ソーヤージと豆腐 1,000円	4種の豆とつくねのトマト煮 950円	ハーブチキンと野菜 1,100円
かぼちゃのクリーム 1,030円	シーフード明太子のクリーム 1,180円	地鶏のクリーム煮 1,080円	牛タンと煮込み 1,600円

ダブルセット スープが2種類選べるダブルセット1,250円もご紹介します

スープ・煮込み料理の店
ちやのま

〒465-0855 愛知県豊田市長瀬4丁目1番1号
TEL 00-0000-0000

【裏面】

素材へのこだわり
煮込み料理は、煮込み時間や調味料で味が大きく変わります。お野菜の旨みを引き出し、旨みは優しい料理を多くお出しを心がけています。おからこもちやのまの料理にはソムリエの化学調味料は一切使っていません。季節により、美味しい野菜が揃うので、その都度、旬の野菜を選びます。もちろん、出来る限り、地産地消を推進して、地元産の野菜を使用しています。

◆アラカルト◆
・季節野菜の盛りサラダ 700円
・雑炊サラダ 600円
・ハーブチキンの唐揚げ 580円
・じゃがいももちとトマトのオープン焼き 500円 etc.

◆スープ◆
全30種類、化学調味料は一切使わず約8時間じっくりと煮込んでいます。

ミネストローネ味噌風味 @650円 @450円	ソーヤージと野菜 @780円 @580円	鶏のつくねと野菜 @750円 @550円	ミネストローネ @750円 @550円
4種の豆とつくねのトマト煮 @850円 @650円	ハーブチキンと野菜のスープカレー @1,010円 @810円	シーソーと野菜のスープカレー @980円 @780円	魚介のブイヤース〜ちやのま風〜 1,300円

◆トマト◆
・ミネストローネ味噌風味 @650円 @450円
・4種の豆とつくねのトマト煮 @850円 @650円
・地鶏のトマト煮 @750円 @550円
・ペペーホタテと野菜 @850円 @650円
・ロケットとトマト @700円 @500円

◆お弁当◆
牛タンの煮込み 1,300円
ビーフカレー 1,300円
煮込みハンバーグ 1,200円

◆店内◆
お祝いごとのパーティースタッフが常駐しています。お祝いごとのパーティースタッフが常駐しています。

~チラシ印刷代 参考~
両面カラー/コート 90K

[A4 サイズ]	
・500 部	2,600 円
・1,000 部	2,830 円
・2,000 部	4,530 円
・3,000 部	6,150 円
・4,000 部	7,780 円
・5,000 部	9,400 円
[B4 サイズ]	
・500 部	4,450 円
・1,000 部	5,530 円
・2,000 部	8,080 円
・3,000 部	10,630 円
・4,000 部	12,960 円
・5,000 部	15,300 円

※プリントバック/7 営業日後発送
(2016/11/15 現在)

作成のポイント

- 主に住宅地の主婦を集客するためランチタイムメニューをメインに構成し、美味しそうな料理の写真の効果的に使用。
- 野菜のイラストを使用し、ヘルシー感をアピール。

