



### ③ メニュー表 作成のポイント



■お店の売りたいもの(自信があって且つ利益率の良いもの)は  
写真を使用し、積極的にアピール ⇒ **出食数コントロール**

POINT

■メとデザートページの強化 ⇒ **客単価アップ**



#### メニュー表 After



#### メニュー表 Before



[メニュー表]

A4サイズ/片面カラー

20部 1,410円×6頁=8,460円

### ④ 店頭用ポスター 作成のポイント



■料理の内容やおおよその料金がイメージできるよう、料理の案内を追加。

■春・夏・秋用と鍋を加えた冬用の2種類を作成し差替える。

POINT

[店頭用ポスター] A3サイズ/片面カラー 2種類×各3枚 4,064円 ※予備含む

Before



After(イメージ)



春・夏・秋用



冬用



フードアカウンティング協会の飲食店繁盛サポートを上手に活用することで、  
安価でさらに効果の高いショップツール等の販促物の作成が実現できます！



## 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  
群馬支部会員

〒373-0852 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 : soudan@mashimokaikei.com

http://www.mashimokaikei.com