



ケーススタディから学ぶ！ VOL.41

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

イタリアンレストラン A店 (東京都)

ファッションビル内で営業のイタリアンレストラン
(東京都、千葉県で全14店舗経営)

【店頭強化で新規客獲得】

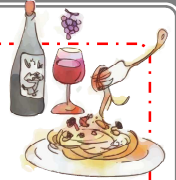
【メニュー表改善で

客単価アップと注文コントロール】

費用合計 15,720円

店頭案内用ポスター 3枚...7,020円

メニュー表 6頁×30セット...8,700円



実施後▶売上前年比 約130%

*** ご希望 *****

テナントビルの特性上、ランチは集客しやすいが
ディナータイムが弱いので集客を強化したい
ディナータイムの客単価を上げたい
(パスタのみ お酒+イタリア料理)

*** 対策 *****

フードアカウンティング協会販促ツール作成支援を利用
店頭案内用ポスター作成
メニュー表作成

店頭案内用ポスター 作成のポイント



ファッションビルという特性上、店を決めずに店前を通るお客様が
多いため、アイキャッチを強めにデザインしたポスターを設置。

パスタ店というイメージが強かったため、パスタ以外のつまみや肉魚料理等、お酒と
一緒に楽しむ料理を強くアピール。 「ワインとイタリア料理が楽しめるお店」



アイキャッチ用ポスター (興味付け)



季節メニュー案内用ポスター



【店頭案内用ポスター 3種類】

A1サイズ/耐水紙

3種類×各1枚...合計 7,020円

ポスター設置後イメージ



メニュー案内用ポスター



既定の
サイズ内なら
色々なサイズを
何枚組み合わせても
同料金で印刷
できます



耐水ポスター参考価格

A2(594mm × 420mm) 1,836円
A1(594mm × 841mm) 3,024円
A0(841mm × 1188mm) 3,996円

業者名:P0 グランプリ (2018/9/15 現在)

メニュー表 作成のポイント

メニュー表 Before



【メニュー表 Before】
 ピザとパスタがメインのレイアウト
 イメージイラストを使用
 A3サイズの1枚もの

【メニュー表作成のポイント】
 イタリア料理メインのレイアウトに
 写真使用でしずる感をアップ
 ブック形式でバラエティー感をアップ

メニュー表 After

巻き三つ折りタイプのメニューブックを使用

【メニュー表】 A4サイズ

6頁×各30部...合計 8,700円



【参考: 巻き三つ折り展開イメージ】



おまけ...実施店舗 B店

実施前: 前年比売上 約90% ▶ 実施後: 前年比売上 約106%まで改善



店頭強化(生パスタ案内、イタリア料理案内)



ポスター設置後イメージ



メニュー表改善



テナントビルの客層が若めのため
 文字フォントでカジュアルに

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
 有限会社 真下会計事務所

〒373-0851 群馬県太田市新井町 514-14
 TEL : 0276-45-1411 FAX : 0276-45-2020
 E-mail:soudan@mashimokaikei.com