



ケーススタディから学ぶ！ VOL.20

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

つけめん(らーめん)店 (東京都)

1990年創業
駅前住宅立地にて家族で営む人気のつけめん店

【メニュー表・店内POP強化で客単価アップ】
【店頭POP設置で新規客獲得】

費用合計 6,720 円
設置後売上
前年同月比約20%増



*** ご希望 ***** ** 対策 *****

・客単価を上げたい！

フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用

→追加トッピング、サイドメニュー、
テイクアウトの注文数を増やしたい！

- ①メニュー表を作成
- ②店内POPを作成
- ③店頭POPを作成

メニュー表・POP 作成のポイント

①追加トッピングは出にくいいため、トッピングしたものを商品として案内

- ・つけめん 例) ワカメ/ゆで卵
- ・らーめん 例) チャーシューらーめん/コーンらーめん/メンマらーめん

②サイドメニューのアピール

美味しそうな写真とコメントで「食いたい」という意欲の促進 ⇒ 追加オーダー獲得

③店前通行人へ商品の特徴を写真とコメントでアピール ⇒ 「一度食べてみたい」という欲求促進



メニュー表 After



メニュー表 Before



店内POP



[表面:メニュー表]
[裏面:店内POP]

A4サイズ/両面カラー
パウチ加工
20部 3,620円

[店頭POP]
A3サイズ/片面カラー
パウチ加工
10部 3,100円

店頭POP



和食店（東京都）

開業から1年
住宅立地にて営業の創作和食料理店

【チラシ・リーフレットの配布で
認知度アップ & 新規客獲得】

費用合計 44,245 円
※折込み代は別途（2回実施）
実施後売上：前年比約20%増



*** ご希望 *****

- ・店前通行量も少なく、まだまだ認知されていないので、認知度を上げたい！
- ・業種特性上、気軽に入れないので、新規客を獲得したい！

*** 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店舗紹介リーフレットを作成→店内配布・店頭設置
 - ②店舗紹介チラシを作成→リビング誌に折込み

店舗紹介リーフレット・チラシ 作成のポイント

①店舗紹介リーフレット

- ・持ち帰って誰かに見せたいようなシックなデザイン
- ・ランチ客にも配布するため、ディナータイムメニューを中心にレイアウト

②店舗紹介チラシ

- ・お店の雰囲気を崩さないよう、キャンペーンや割引でなく、お店と料理について品良く紹介
- ・料理の内容と値段をわかりやすいように表示



女性対象のため、配布方法はリビング誌への折込みを選択

【巻き三つ折りリーフレット】

A4サイズ／両面カラー／巻き三つ折り加工
1,000部 4,890円 + 増刷2,000部 8,815円

表面



中面



【チラシ】 A4サイズ／両面カラー

1回目 10,000部 15,270円
2回目 10,000部 15,270円

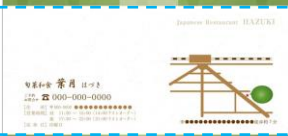
表面



裏面



↑
折線
↓



⚠️ チラシ配布を業者に依頼する場合の注意点

配布を業者に依頼する場合は、ポスティングや新聞、地域情報誌への折込みなど、様々な方法があります。一般的な料金の相場は1部あたり3~4円程度です。配布の目的やターゲット、地域性に応じて媒体を選ぶことが重要です。また、配布エリアについても無駄にならないよう慎重に検討しましょう！



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

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号室

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

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