



ケーススタディから学ぶ！ 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

VOL.24

ピッツァ&ワインBAR A店（東京都）

駅前立地で営業のピッツァ&ワインBAR

【店頭強化で新規客集客】

【メニュー表改善で
出食数コントロール&客単価UP】

費用合計 26,442 円

- ・タペストリー
- ・リーフレット 1,000 部
- ・ポスター
- ・メニュー表 2 頁×40 部

実施後⇒前年同月比売上:10%以上UP

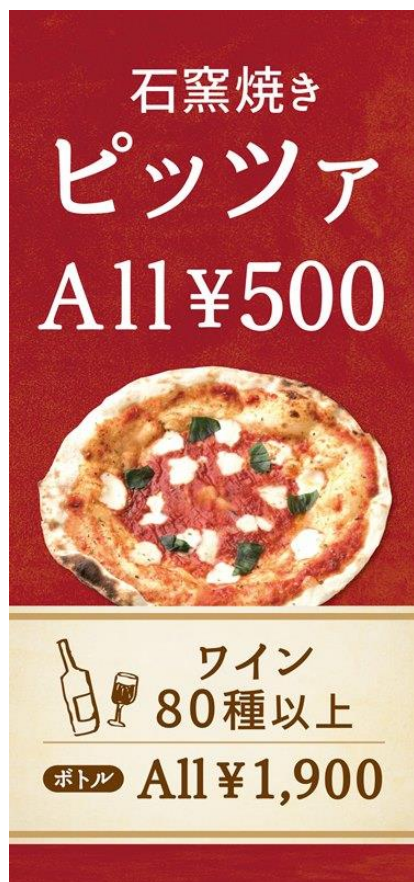


*** ご希望 ****

- ・店前通行者に対し商品のアピールをして集客につなげたい
- ・客単価を少しUPしたい
- ・おすすめ商品を明確にしたい

*** 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
- ・店頭設置用タペストリー、ポスター、リーフレットを作成
- ・メニュー表を作成



タペストリー 作成のポイント

- 店前を通行する全ての人に気づいてもらえるように
目立つ色を使用し、お店のウリ、値段を大きめの文字で掲載。
⇒興味をそそるアイキャッチ



POINT

【タペストリー】 1,500mm×700mm/薄手エコターポリン
タペストリー加工(ステンレスポール付) 11,880 円

外観イメージ Before



外観イメージ After



ファサード(正面入口)は、お店の良さを知らせる場所です。
タペストリーやポスター、A看板(おがみ看板)等をうまく活用することで
店頭のイメージも変わり、安価で店内の情報を店外のお客様にアピール
することができます。



【ポスター】 725mm×445mm
看板シート(裏糊付)/ラミネート加工
6,372 円



OPEN 17:00~25:00 TEL 00-0000-0000

巻き三つ折リーフレット展開図



ポスター 作成のポイント



POINT

- タペストリーを見て興味を示した人に対して“どんな料理がいくらで楽しめるのか”をできる限り詳しく掲載。
- 店外からは見えない店内の奥と2階席の様子を紹介。

【リーフレット(巻き三つ折り)】

展開 105mm×297mm/マットコート紙/巻き三つ折り加工 **1,000 部 5,010 円**



リーフレット 作成のポイント



POINT

- 新規客獲得用の情報としてお店のウリや価格を明確に掲載。
- パーティー客獲得用情報としてパーティーメニューを掲載。

【メニュー表】

B5変形 257mm×108mm/マットコート紙/片面カラー

2 頁×40 セット 3,180 円

メニュー表 作成のポイント



POINT

- 売りたいメニューのみ写真を使用し、メリハリを効かせ目立つように表示。
- ⇒オーダーの集中

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
岐阜支部会員
永井税理士事務所

〒504-0906

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>