



ケーススタディから学ぶ！ VOL.76

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

食材費高騰や人手不足問題を解決するためには、単なる値上げだけではなく、メニューの改定やオペレーションの見直しが必要とされています。コロナの各規制が解除された段階で、メニューのリニューアルにチャレンジするお店が増えています。



とんかつ専門店 A店 & 洋食ダイニング B店（岐阜県）

飲食店6店舗を経営、内2店舗のメニューをリニューアル【ショップツール作成サポート活用】

とんかつ 費用合計 38,530円
専門店 A店
 ①メニュー表 100部 23,420円
 ②持ち帰り用リーフレット 4,000部 15,110円
 ※看板は地元の業者で施工

洋食 費用合計 28,820円
ダイニング B店
 ①ランチメニュー表 100部×8頁 12,080円
 ②ディナーメニュー表(土日祝) 100部×8頁 12,080円
 ③ディナーメニュー表(平日) 20部 4,660円

とんかつ店（ロードサイド）リニューアルのテーマ



「とんかつを中心としたファミリーレストラン」
 ▶「厚切りとんかつと大海老フライのお店」

- ◇コンセプトからリニューアル
- ◇同時に店舗改装も実施（落ち着いたシックな内装に）



メニュー表 Before(巻き三つ折り)



【メニュー表(二つ折り)】



- ◇メニュー数を絞り、質にこだわり、価格も少し高めに設定
- ◇料理のこだわりや素材の良さがアピールできるよう、シックで落ち着いた雰囲気デザインのデザインに一新

外面 【持ち帰り用リーフレット】



【メニュー表(二つ折り)】
 A3サイズ/両面印刷
 二つ折り加工/パウチ加工
 100部 23,420円



【持ち帰り用リーフレット(巻き三つ折り)】
 A4サイズ/巻き三つ折り加工
 4,000部 15,110円

洋食ダイニング店（住宅立地）リニューアルのテーマ



平日と土日祝の客数に差があるため、メニュー構成を変更

- ◇ オペレーションの効率化と顧客満足の両立を目指す
- ◇ 土日祝の客単価アップを目指す



【ランチメニュー表(平日)】

1頁/2頁

裏表紙



【ランチメニュー表(土日祝)】

1頁/2頁

裏表紙



- ◇ 土日は「休日のごちそうランチ」として、平日よりも少し高めの価格に設定
- ◇ 豪華メニューを目立つようにアピール

【ランチメニュー表(平日+土日祝)】
A4サイズ/片面印刷
100部×8頁 12,080円

【ディナーメニュー表(土日祝)】

1頁/2頁

3頁/4頁



【ディナーメニュー表(平日)】

表面



5頁/6頁

裏表紙



裏面



- ◇ 立地特性上、平日夜の客数が少なくなってしまうため、少人数で運営できるようにメニュー数を絞り、さらに平日夜限定のプリフィクスコースを導入
- ◇ コース仕立てにすることにより、調理やホールのオペレーションの効率化

【ディナーメニュー表(平日)】
B4サイズ/両面印刷/パウチ加工
20部 4,660円

【ディナーメニュー表(土日祝)】
A4サイズ/片面印刷
100部×8頁 12,080円

お客様繁盛サポート！

当事務所のお客様には無料にて、売上・利益UPのご提案から販促物等の企画・デザイン作成まで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
東京支部会員
株式会社オーケーサポートトゥエンティワン

〒116-0002 東京都荒川区町屋8-8-7
TEL:03-3893-4426 FAX:03-3895-7330
Email:info@okpartner.co.jp
http://www.okpartner.co.jp

お問い合わせはこちら

