



飲食店の繁盛化をサポートする会計事務所のネットワーク

フードアカウンティング協会

NewsLetter

2025.
9.15

ケーススタディから学ぶ飲食店の経営力UP対策

CASE STUDY

炭火焼鳥 A店／B店（東京）

東京都内で2店舗経営している炭火焼鳥のお店。既存店A店の販促サポートを長年行っていたが新店B店を出店することになった為、立地や客層に合わせた販促物をご提案。

▶▶▶ ショップツール販促サポート活用



A店

銘柄鶏を使った炭火焼鳥をリーズナブルに楽しめる、創業約15年の大箱店。

立地 副都心エリアのターミナル駅前の繁華街。

客層 若者からサラリーマンまでの幅広い客層、場所柄一見客も多い。

メニュー販促支援



BEFORE

グランドメニュー
A4サイズ・両面パウチ加工



AFTER

グランドメニュー
A3サイズ・2つ折りパウチ加工
商品写真を掲載し売りたい
商品を大きく訴求



その他メニュー／A4パウチ加工

店頭強化対策

繁華街という場所柄、一見客も多いため、
店頭には「名物串」やメニュー内容・店内の様子をわかりやすく表記



店頭



名物商品壁面看板／B1サイズ



立て看板2種／B1サイズ



B店（新店）

銘柄鶏を使った炭火焼鳥やこだわりの一品料理、自慢の刺身をゆったり
落ち着いた和空間で楽しめる。

立地 山手線沿いの閑静な高級住宅・文教エリア。メイン通りから少し入った落ち着いた区域。

客層 近隣の住民や付近の学校関係者。



グランドメニュー／A4サイズ・マットPP加工

オープンしてしばらくは内容に変更があることを前提に
できるだけシンプルかつお店の雰囲気に合ったメニューで営業

オープン時の印刷費用合計：20,356円

グランドメニュー(A4・PP加工)20枚 8,258円
敷き紙(A4・上質紙70kg)500枚 2,510円
メニュースタンド(A3・耐水紙)2枚 1,908円
ショップカード(高級紙)2種各200枚 7,680円



敷き紙／A4サイズ

店舗の場所柄、挨拶文入りの敷き紙でおもてなしを演出



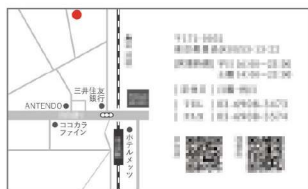
店頭メニュースタンド／A3サイズ

店内の様子が見えにくいので、スタンドに店内写真と
美味しそうな焼きのイメージを掲載



ショップカード／91mm×55mm

その他、開店に向けて必要な販促物を作成



店頭



オープン販促で重要なことは「作りこみ
すぎない」ことです。オープン1～2か月
は試運転期間と考え、お客様の反応を
見ながら、メニュー内容・単価・利益・オ
ペレーションの検証と改善を行いましょ
う。同じ業種でも立地によって客層・シ
チュエーションが違うため、それに合わ
せた販売アプローチをしましょう。

お客様繁盛サポート

当事務所のお客様には無料にて、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 オーケーサポートウエンティワン

〒116-0001 東京都荒川区町屋 8-8-7
TEL : 03-3892-4426 FAX : 03-3895-7330
E-mail: info@okpartner.co.jp http://www.okpartner.co.jp

