

# ケーススタディから学ぶ! vol.52 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

## そば和食店 A店(岐阜県)

ロードサイドにて営業のそば和食店

【成 一年を通して計画的に対策を投じ 果 年間売上約3割アップ

《メニュー構成変更で客単価、作業効率アップ》 《リーフレット、ポスター等の活用で宴会客獲得》

#### 費用合計 222.151円

「小規模事業者持続化補助金」活用

■ メニュー表 (全2回) ・・・・合計 24,110円

■チラシ (全3回) ・・・・・・- 合計 188,060円

※チラシ折込費用別途

※現在の価格とは異なる場合がございます



お店を移転して約1年、立地条件や店舗面積が変わり、集客や店舗運営に課題があるため 改善していきたい。 (住宅立地→ロードサイド/店舗面積3倍以上)

➡ 集客 + 運店舗運営の円滑化

1

#### 対策① 8月 メニュー表の整理

■メニュー内容は変えずに、わかりやすく見やすい状態に整理

年間を通して 行った対策を 時系列に沿って 解説して いきます











メニュー表 After







[夜メニュー表 After] B5サイズ/片面 ・各10部 1,360円×4頁=5,440円

[昼メニュー表 After] B5サイズ/両面/パウチ加工・10部 2,310円



### 対策② 8月 チラシ配布



- ■蕎麦へのこだわりを前面に打ち出し、店への興味付け
- ■取っ付きやすいメニューを掲載(ランチ客集客)

[チラシ] B4サイズ/両面 ·2万部 48,460円 ※折込料金別途





#### 対策③ 9月 来店客に宴会アプロ

ポスター







■ポスター: 店内に掲示

■リーフレット:来店客に店内配布

[ポスター] A1サイズ/耐水紙 -2部 3.996円

[巻き三つ折りリーフレット] A4サイズ ·3.000部 5.985円 ※ご自身で三つ折り



#### 対策4 翌年2月 メニュー構成の改善

■客単価アップとオペレーション改善のため、御膳ものを強化



#### 対策⑤ 翌年3月 チラシ配布

- ■御膳ものを中心に構成したチラシを配布
  - ➡ 優良顧客開拓

「チラシ] B4サイズ/両面 ·3万部 69.800円 ※折込料金別途



極の捨 (1:3)



#### 対策⑥ 翌年6月 更にメニュー構成をブラッシュアップ

■売りたい御膳もの(自信があって利益率、作業効率が良いもの)が 良く売れるように調整

【夜】見開き:5頁・6頁



【夜】見開き:1頁・2頁



[夜メニュー表 After] B5サイズ/片面 ·各20部 1,410円×7頁=11,970円 [昼メニュー表 After] B5サイズ/両面/二つ折り/パウチ加工・15部 4,390円



【昼】二つ折りメニュー表



### 対策⑦ 翌年6月 チラシ配布

■対策⑤よりも高単価の御膳を中心に 構成→店のブランドアップ

[チラシ] B4サイズ/両面・3万部 69,800円 ※折込料金別途



年間売上

# 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!

-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

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

