



# ケーススタディから学ぶ！ VOL.75

## 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

### 居酒屋 A店（愛知県）

オフィス立地にて30数年営業の居酒屋が所有物件（住宅立地）に移転リニューアルオープン

【ショップツール作成サポート活用】

※旧店舗でもショップツール作成サポートを活用

**費用合計 41,110円** ※2022/6月現在

①パネル看板	16,560円
②立て看板(両面タイプ)一式	19,060円
③夜メニュー表	20部 2,690円
④ドリンクメニュー表	20部 1,750円
⑤昼メニュー表	20部 1,050円

ご希望

- ・年齢的なこともあり、夫婦2人で無理なくできる営業スタイルにしていきたい
- ・住宅立地のため、食事需要も大切にしていきたい



おつまみや一品料理、お酒の品数を減らし、以前は昼限定で提供していた定食を夜の時間帯も提供

**居酒屋→食事とおつまみが楽しめる「食堂」**



[看板] 1300×800mm  
アルミ複合版 16,560円

### 店頭設置立て看板（昼営業用/夜営業用）

[立て看板一式] A1サイズ/両面タイプ  
本体+重しセット+ポスター印刷2部  
19,060円



夜営業用



#### 【夜営業用ポスター作成のポイント】

- ◇ 集客メニュー（本まぐろ、プレスたこ焼き、いか焼き）を中心に、見た目が良くお値打ち感のあるメニューを写真とコメント付きで掲載 → **集客効果**
- ◇ お一人様の食事のみでも気軽に利用してもらえるように、お得な晩酌セットと食事メニューも掲載しアピール



#### 【昼営業用ポスター作成のポイント】

- ◇ ランチセットの内容やボリューム感など、パッと見てセットの全体が把握できるように写真を掲載
- ※ランチはあらかじめ食べるものを決めてから入店されるケースが多くあります

昼営業用



集客用ツールとして店頭を立て看板などを設置する場合は、新規客集客に効果的なメニューや情報のみを選択し掲載するようにしましょう！

お客さんが興味を持ってくれる情報は？



選択する情報によって集客効果が変わってきます。

# メニュー表（夜メニュー/お飲み物/昼メニュー）

## 【夜メニュー表 Before】

- ◇ブック形式の7ページ構成
- ◇おすすめメニューの強調と色々注文したくなるようにバリエーション感を訴求し、客単価アップを目指す



夜メニュー表 Before



## 【夜メニュー表 After】

- ◇B4サイズ両面パウチの1枚もの
- ◇お一人様～少人数客を想定して、おつまみや一品料理の品数を減らし食事メニューを充実
- ◇おつまみや一品料理は、おすすめメニューの写真を掲載しアピール → 注文集中



夜メニュー表 After



## 【お飲み物メニュー表】

お酒の品数を3分の2程度に減



## 【昼メニュー表】

ランチセットの内容やボリューム感など、パッと見て把握できるように写真を掲載



- [夜メニュー表] B4サイズ/両面印刷/20部 2,690円
- [お飲み物メニュー表] B4サイズ/片面印刷/20部 1,750円
- [昼メニュー表] A4サイズ/片面印刷/20部 1,050円
- ※ご自身でパウチ加工

別途、厳選日本酒メニュー表を季節ごとに作成していく



パウチ加工メニュー表 印刷代参考

・A4/片面印刷	20部	2,850円
・A4/両面印刷	20部	3,360円
・B4/片面印刷	20部	3,980円
・B4/両面印刷	20部	4,660円

※プリントバック調べ 2022/6月現在

## 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 フードアカウントティング協会  
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  
E-mail: info@okpartner.co.jp http://www.okpartner.co.jp

