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～

飲食店の販売促進

ケーススタディから学ぶ！　VOL.66
集客・売上・利益アップ対策イロイロ

居酒屋　A店（東京都）

沖縄ダイニング⇨手羽先唐揚が名物の居酒屋に
リニューアルオープン

【ショップツール企画デザイン作成サポートの活用】

費用合計　9,990円

① 壁面パネル用ポスター	1部	4,290円
② 店頭立て看板用ポスター	1部	3,300円
③ メニュー表	10部	2,400円

// ご希望

ソーキそばと沖縄料理のカジュアルダイニングとして経営してきたが、商圏内の客層のニーズや食材の確保、その他諸々の状況を考慮し、手羽先唐揚とやきとりの業態にリニューアル

// 協会事務局サポート内容

ショップツールの企画とデザイン作成
①名物メインのポスター
②メニュー案内用ポスター
③メニュー表

① 名物メインのポスター（壁面パネル/アイキャッチ用）

［壁面パネル用ポスター］ A0／耐水紙　4,290円

- パッと見て興味を持ってもらえるように写真を大きめに掲載。
- 新規客に興味を持ってもらいやすい商品を選択して掲載。
  - ❶手羽先唐揚⇨名物
  - ❷炭火串焼き、もつ煮込み⇨定番
  - ❸黒ソース焼きそば⇨珍しいものへの興味促進

POINT

② メニュー案内用ポスター（店頭立て看板用）

全商品を掲載する必要はありません。
集客に効果があると思われる商品を選択して掲載しましょう！

POINT

【ポスター設置後イメージ】

［店頭立て看板用ポスター］
A1／耐水紙　3,300円

③ メニュー表

［メニュー表（裏面:ドリンク）］
A4／両面印刷／パウチ加工　10部 2,400円

POINT
注文シミュレーションに沿った料理の配置と写真を使用し注文を促進。

【注文シミュレーション】
2名様来店／想定客単価2,000円～2,500円

商品名	数量	小計	商品名	数量	小計
手羽先唐揚	4本	560	一品	1皿	310
串焼	4本	650	揚物	1皿	420
もつ煮込み	1皿	480	焼きそば	1皿	520
サラダ	1皿	390	ドリンク	4杯	1,560
2名様　合計 4,890円 （客単価 2,445円）					

ショップツールに使用する料理写真撮影時の注意点（※作成をご依頼の場合）

❶「寄り」の写真だけではなく、お皿全体が写るように「引き」の写真も必ず撮影してください。寄りの写真だけでは、切り抜きでの使用やツールに合わせたトリミングができません。

［寄り］

［引き］

❷ 定食やお弁当は、メインのおかずを手前にして撮影してください。

❸ 撮影の角度は「斜め」「正面」「真上」など、数パターン撮影してください。

［斜め］

［正面］

［真上］

❹ コースなどの集合を撮影する場合は、商品と商品の隙間ができないように配置してください。

❺ 撮影場所は、厨房の作業台ではなく、必ずテーブルで撮影してください。料理の魅力が激減してしまいます。

❻ 写真の解像度（サイズ）が低い（小さい）と、印刷したときに粗くなってしまいます。

［解像度が低い］

［解像度が高い］

撮影について不安な方は、必ず撮影の前にご相談ください！
料理の並べ方やアングルなど、撮影について具体的にアドバイスいたします。

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