



ケーススタディから学ぶ！ VOL.28

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

とんかつ和食店 A店（愛知県）

ロードサイドにて営業のとんかつ和食店

【ショップツール作成支援の活用でコスト大幅削減】

- ①忘新年会用宴会チラシ…10,000部 28,950円
- ②春の歓送迎会用宴会チラシ…6,000部 17,660円
- ③新規客用チラシ…10,000部 28,950円
- ④ランチ・ディナーメニュー表…20セット 15,210円

費用合計 90,770円



*** ご希望 ***

- ◆新規客と宴会客を集客したい
- ◆現在使用しているメニューを改善したい
 - ・おすすめをもう少し強調したい
 - ・わかりやすいメニュー表にしたい
 - ・現在あまり注文されていないメニューをもう少しアピールしたい

*** 対策 ***

フードアカウンティング協会販促物作成支援を利用

- ①忘新年会用宴会チラシを作成
- ②春の歓送迎会用宴会チラシを作成
- ③新規客用チラシを作成
- ④ランチ・ディナーメニュー表を作成



①② 宴会チラシ作成のポイント

- 宴会と併せて通常メニューの案内もできるように、表面を宴会内容、裏面を通常メニュー紹介で構成
- 裏面の通常メニューには、積極的に売っていきたいメニューを目立たせて掲載



【春の歓送迎会チラシ】

B4サイズ／コート紙／両面カラー

6,000部…17,660円

【忘新年会チラシ】

B4サイズ／コート紙／両面カラー

10,000部…28,950円

⚠ 宴会チラシ作成時の注意点

宴会チラシの配布方法には、店内配布(既存客へのアピール)と事業所への配布があります。

配布方法によって必要な情報が変わってきますので情報の選択に注意しましょう！



表面



裏面



③ 新規客用チラシ作成のポイント

- 店舗を知らない人へのアピール
なので、表面に看板メニューと
お店のこだわりを掲載
- 裏面は、近隣住民の老若男女
すべてにアピールできるように
メニューを選択して掲載

[新規客用チラシ]

B4サイズ/コート紙/両面カラー

10,000部...28,950円



表面

裏面



④ メニュー表作成のポイント



- ホールのスタッフの負担を減らすために、メニューを見ればすべてわかるように、
写真と説明を記載
- おすすめの商品を目立つようにアピールして出食数コントロール

[ディナーメニュー表] A4サイズ/片面カラー 8頁×20部=11,280円

見開き P1/P2

見開き P3/P4



[ランチメニュー表]

B4サイズ/片面カラー
パウチ加工

20部=3,930円

お昼のメニュー 11:00~15:00 (L.O.)



見開き P5/P6

見開き P7/P8



フードアカウンティング協会の販促物作成支援を上手に活用することで、
安価でさらに効果の高いショップツール等の販促物の作成が実現できます！



お客様繁盛サポート！

当事務所のお客様には無料にて販促物等の作成(企画・デザイン)の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
群馬支部会員
有限会社 真下会計事務所

〒373-0852 群馬県太田市新井町514-14

TEL : 0276-45-1411 FAX : 0276-45-2020

E-mail:soudan@mashimokaikei.com http://www.mashimokaikei.com/