



ケーススタディから学ぶ！ VOL.33

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

ピッツァ&イタリアン店 (兵庫県)

開業1年の本格石窯で焼くピッツァとイタリアンのお店

【メニュー表改善で客単価UP】

【ショッピングツール作成支援を活用】

費用合計 39,115円 (参考価格)

メニュー表 10部×6頁=8,280円

店舗案内用リーフレット 5,000部=16,130円

配布用テイクアウトメニュー 5,000部=14,705円

実施後▶アラカルトメニューの注文増・客単価UP



*** ご希望 *

- ディナータイムの客単価をアップしたい
- ピッツァ以外のメニューを積極的に売りたい
- お店の案内ができるショッピングツールが欲しい
- お洒落でわかりやすいテイクアウトメニューが欲しい

*** 対策 *

- フードアカウンティング協会販促ツール作成支援を利用
- メニュー表作成
- 店舗案内用リーフレット作成
- 配布用テイクアウトメニュー作成

メニュー表作成のポイント



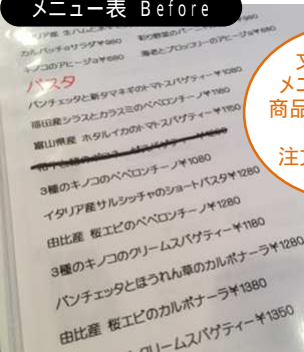
現状、ピッツァとパスタの注文はほぼ100%あるので、
あえて地味めのデザインにして、それ以外のアラカルトメニューを強調。
写真や商品の説明を入れてアピール。
もう1品追加注文の促進 ドルチェを美味しそう写真でアピール。



[メニュー表] (ご自身で印刷)

- ・A4サイズ
- 同形式で印刷した場合
- ・マットコート 135K(厚紙) / 片面カラー
- 各10部×6ページ=合計 8,280円
- 業者名:プリントバック (2017/11/15 現在)

メニュー表 Before



文字だけのメニューの場合
商品のイメージが
湧きにくく
注文されづらい



ブックタイプ(差込み式)メニューの利点

メニュー内容や価格等の変更があった場合、そのページのみを変更・印刷すればいいので経済的です！



表紙



P1・P2



P3・P4



裏表紙



店舗案内用リーフレット作成のポイント



ランチ客へディナータイムのアピールができるように、ディナーのアラカルトメニューとドルチェを強調したレイアウト。女性が持ち帰りたくなるように、大き過ぎない可愛い正方形のタイプで作成。



中面 A

裏表紙

表紙



[リーフレット(巻き三つ折り)]

5,000部

展開 105mm x 297mm

マットコート紙 / 巻き三つ折加工

印刷代 11,530円

+ 巻き三つ折加工代 4,600円

= 合計 16,130円

中面 B

中面 C

中面 D



表紙

裏表紙



配布用テイクアウトメニュー

[配布用テイクアウトメニュー]

5,000部

展開 A4サイズ

マットコート紙 / ニつ折り加工

印刷代 11,530円

+ ニつ折り加工代 3,175円

= 合計 14,705円

裏表紙

表紙

中面



テイクアウトメニュー Before



オーナーのご希望を実現

「お洒落でわかりやすいメニュー」



メニュー表をうまく活用することで、売れ方のコントロールや客単価アップの効果が期待できます。

売りたいメニューがなかなか出ない、客単価が上がらないなどの悩みがある方は、お気軽にご相談ください。



お客様繁盛サポート!

当事務所のお客様には無料で販促物等の作成(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

〒373-0851 群馬県太田市新井町 514-14
TEL : 0276-45-1411 FAX : 0276-45-2020
E-mail:soudan@mashimokaikai.com