



ケーススタディから学ぶ！ VOL.56

集客・売上・利益アップ対策イロイロ

沖縄ダイニング A店（東京都）

駅前から続いている商店街の端にある
沖縄ダイニング。

【お店の改善対策】

- 店頭強化で新規客集客
- メニュー表強化で顧客満足度UP

費用合計 7,590円

- ① 壁面用ポスター 4,290円
 - ② 立て看板用ポスター 3,300円
- ※メニュー表は自身で印刷



実施後成果▶新規客増／料理注文内容の変化(多品目注文)



***** お悩み・ご要望 *****

- 常連客はついてきているが新規客が少ないので、新規の人に気軽に入って欲しい。
- 客単価をもう少し上げたい。
- 定番の料理だけでなく、色々食べてもらって沖縄料理を楽しんでもらいたい。

対策① 店頭強化

- A) アイキャッチ強めの壁面ポスター設置・・・店前通行人の興味を引き、足をとめさせる
- B) メニュー案内用店頭立て看板を設置・・・メニューの開示で安心感を与え店内へ誘導

A 壁面ポスター

Before

ビールメーカーに作成してもらったためビールの宣伝のようになってしまい、
お店そのものの興味を引くまでに至っていない。

After

看板メニューの沖縄そばを中心に一般的になじみのある沖縄料理を
選択してレイアウト。(アイキャッチ=沖縄そば)



壁面ポスター Before



【壁面用ポスター】
AOサイズ(841×1188mm)
耐水紙 4,290円

壁面ポスター After



壁面ポスター設置イメージ



ポスターフレームを
設置しておく
差し替えしやすく
便利です！



B 店頭立て看板用ポスター

■沖縄料理に慣れていない人でもイメージしやすくリーズナブルなメニューを選択して掲載。



【店頭立て看板用ポスター】
A1サイズ(594×841mm)
耐水紙 3,300円

【フレーム 参考価格】
A1サイズ/両面
8,800円

※2020/3/15 Hotdogger 調べ



店前通行人を
入店まで誘導
する流れ

興味をもたせる
アイキャッチ

近くへ
引き付ける

何がいくらで
楽しめるのか？
情報開示

安心感

入店

店前通行人の入店までの導線や行動をイメージし、それに合った内容が必須です！

対策② メニュー表強化

- 目標客単価2,500円を想定、沖縄料理を存分に楽しんでもらえるよう注文シミュレーション。
- 食べて欲しいものを目立たせてレイアウト。
- 名物の沖縄そばは注文率が高いので、あえて最終3ページ目に構成。



【2名来店時のシミュレーション】

- ・「とりあえず」から1品
 - ・「ちゃんぷるー」から1品
 - ・「サラダ、いっぴん、あげもの」から2～3品
 - ・「沖縄そば」から1品
 - ・「ドリンク」4杯
- 合計 5,000円前後

【メニュー表】A4/ラミネート加工 ※ご自身で印刷とラミネート

1頁



2頁



【パウチメニュー印刷代 参考価格】

A4	片面	両面
【10部】	1,940円	2,400円
【20部】	2,850円	3,360円
A3	片面	両面
【10部】	3,140円	3,540円
【20部】	4,470円	5,040円

※2020/3/15 プリントパック調べ

3頁



メニュー表 Before



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
大阪支部会員
税理士法人KJグループ

〒536-0006 大阪市城東区野江 4-11-6
TEL : 06-6930-6388 FAX : 06-6930-6389
E-mail : contact@kubokaikei.com
http://www.kubokaikei.com/