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！ 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

VOL.19

和風創作料理店 (埼玉県)

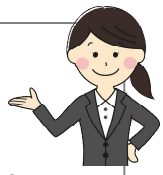
駅前繁華街の小路にて開業のうなぎ料理店。
・昼は、うな丼とうな重
・夜は、うなぎ料理と一杯飲み屋
【ショップツール作成支援の活用】

・窓面用シート
・持ち帰り案内タペストリー
・立て看板用ポスター 2種類
・メニュー表
・リーフレット

*** ご希望 ***

・店前通行人にお店の良さ (うなぎ料理の質と値頃感) を効果的にアピールしたい。
・夜の一杯飲み屋として楽しめることをアピールしたい。
・2階に座敷があり、ゆっくり食事ができ、宴会もできることをアピールしたい。

店頭用販促ツール 作成のポイント



①窓面用シート	調理場の目隠しを兼ねて、窓一面分をアイキャッチとして使用。
②立て看板用ポスター (昼)	商品の質感と値段がわかりやすいよう、シンプルに配置。
③立て看板用ポスター (夜)	“飲める”というイメージをアピールするため、お酒の画像を使用し つまみとして需要が高い串焼きをメインにアピール。 うな重を食べたいというお客を逃さないよう、うな重とひつまぶしも掲載。 ※2階座敷の案内は、昼夜両方に掲載。
④持ち帰り案内タペストリー	他の販促ツールとのバランスを考慮し、落ち着いたデザインにて作成。

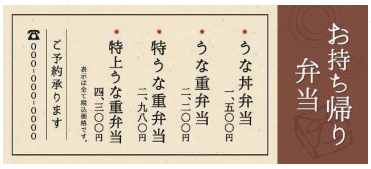
外観イメージ

[立て看板用ポスター]
・440mm×728mm ・非電飾用シート ・裏糊付き
・UV カットラミネート加工 ・片面カラー

昼用

夜用

[持ち帰り案内タペストリー]
・500mm×1,150mm
・遮光ターポリン(屋外用)
・タペストリー加工
・両面カラー



[窓面用シート]
・586mm×2,500mm ・非電飾用シート ・裏糊付き
・ラミネート加工 ・片面カラー

店舗紹介リーフレット 作成のポイント

・店頭設置および店前配布、ランチ客への配布のため、「お店のこだわり」
「2階座敷の様子」「夜のメニュー」を案内できるように構成。

・特にうなぎは、“活け締め”であることをアピール。

[十字折りリーフレット] B5 サイズ／両面カラー／十字折り加工

表面

中面

十字折りリーフレット展開図

表紙　裏面　中面

展開1

メニュー表 作成のポイント

①昼メニュー表　できるだけうな丼ではなく、うな重とひつまぶしの注文を促せられるよう、写真を並べて商品の差をわかりやすく表示。

②夜メニュー表　自慢のうなぎ串を楽しんでもらえるよう、表面はうなぎ串メインで構成。裏面には、ご飯物と宴会をアピール。

[昼メニュー表] A4サイズ／厚紙/片面カラー／パウチ加工

[夜メニュー表] A4サイズ／厚紙/両面カラー／パウチ加工

ランチメニュー表面

ディナーメニュー：表面

ディナーメニュー：裏面

フードアカウンティング協会の飲食店繁盛サポート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 日本フードアドバイザー協会
飲食店サポートクラブ 愛知支部
㈱東海経営コンサルティング/税理士法人TMC

〒440-0888 豊橋市駅前大通1-55 ココラフロントサーラタワー 6F
TEL：0532-57-3030　FAX：0532-57-3232
E-mail：info@tmcg-fo-od.com HP www.tmcg-fo-od.com