



ケーススタディから学ぶ！ VOL.61 集客・売上・利益アップ対策イロイロ

コロナ禍での売上確保対策【二毛作営業で売上確保】

焼鳥居酒屋 A店（東京都）

駅から徒歩約5分、オフィスと住宅が混在する立地にて営業の焼鳥居酒屋。

（1本80円～のリーズナブルな焼鳥が人気）

【テイクアウト専門業態を別店名で12月末より開始】

成果：開始早々から予想以上の顧客が付き、売上確保に大きく貢献

費用合計 35,550円

- ①店頭ポスター 3,640円
- ②テイクアウトチラシ 1万部 31,910円



取り組み① 商品開発

お店で2番人気の鶏の唐揚げをテイクアウト用に改良して商品開発

- 目を見張るほどの大きさを演出
- 時間が経過しても味が劣化しないように味付けや調理法を工夫
- 味のバリエーションをつくり様々な客層のニーズに対応

【店頭ポスター】
A1サイズ/耐水紙
UVラミ加工
3,640円



取り組み② 商品アピール

焼鳥店の延長でなく、店名も変えて唐揚げ専門店としてブランディング
＝商品の差別化とイメージアップ



取り組み③ 販売促進・広告宣伝

- 店頭ポスターの設置
- チラシを近隣にポステイング

【二つ折りチラシ】 B4サイズ/1万部…31,910円

※ご自身で二つ折り

《中面》

《表紙》

《裏表紙》



テイクアウトチラシには、美味しそうな料理写真、料理説明、量感が伝わる表示が必要です。
また、薄紙の1枚ものより、少し厚めの用紙で二つ折り仕様にしたほうが質が良いイメージになります。

居酒屋 B店（埼玉県）

駅近で周辺にはオフィスが多くある立地にて営業の日本酒と季節料理がウリの居酒屋。

【昼のみ営業のとんかつ店を別店名で開始】

2021年1月の緊急事態宣言発令による時短要請に伴い1月8日よりスタート。はじめてのランチ営業にチャレンジ！

費用合計 33,940円

※参考価格(ポスター、チラシは後日発注)

- ①店頭タペストリー 22,000円
- ②店頭設置用ポスター 2部 6,960円
- ③ランチ案内用チラシ 2,000部 4,980円



取り組み① 商品開発

- コロナ第3波が来た時の対策として、昼のみ営業のとんかつ店を始められるよう9月頃から商品開発をスタート
- 何度も試作を重ね、他にない超差別化とんかつを開発
- 低温調理でやわらかく仕込んだ豚肉を揚げて仕上げるとんかつを完成

やわらか ジューシー 旨みが凝縮 時短調理 を実現！



取り組み② テイクアウト商品の開発

- やわらかとんかつを使ったサンドイッチを開発
- 食感・味・見た目にこだわり、自分用だけでなく手土産や差し入れとしても喜ばれる商品をイメージして開発



取り組み③ 販売促進・広告宣伝

- 看板の代わりにタペストリーを店頭を設置
- はじめての昼営業のため、しばらくは広告宣伝を行わずに営業
⇒ オペレーション含め営業に慣れてから広告宣伝を開始予定
- ① 店頭立て看板用ポスター(ランチ・テイクアウト)の設置
- ② ランチ案内チラシの配布

【店頭立て看板用ポスター】※参考価格
A1サイズ/耐水紙/UVラミ加工 2部…**6,960円**
《ランチ案内》 《テイクアウト案内》

【ランチ案内用チラシ】※参考価格
A4サイズ 2,000部…**4,980円**
《表面》 《裏面》

【店頭タペストリー】
820×2100mm
ターポリン/棒袋加工
22,000円



《設置イメージ》



《設置イメージ》



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
京都支部会員
税理士法人 京都財務サポート

〒602-8157 京都市上京区千本通下立売下ル小山町 889-3-102
TEL : 075-841-5337 FAX : 075-841-5330
E-mail : zai@kyotozaimu.com http://飲食店開業融資サポート.com