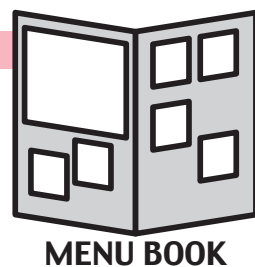


売上げ UPの秘密満載！

メニューブック



メニューブックは単なるお品書き・価格表ではありません。メニューブックには、客数・客単価・利益率の全てを左右する働きがあり、お店の経営に影響を及ぼす販促物と言っても過言ではありません。お客様は料理だけじゃなく、メニューブックも味わってられるという事をお忘れなく！

こんなメニューブックを使っていませんか？

Bad

再来店客が少ないのは、メニューブックが悪いから!?

潜在的売上損失額
数十万円～数百万円/年

こんなメニューブックを使っていると、再来店率が悪くなったり、客単価が上がらなかつたりするだけでなく、慢性的売上不全を起こしてしまいます。年間では数十万から数百万円儲け損なってしまう可能性もあります。

せっかくの写真入りメニューブックですがこれでは単なる価格表です。お店や料理の魅力が何一つ伝わってこないで、お店にとってもお客様にとっても、非常に残念な結果になっています。

Oh!
Zannen...



1.写真

どの料理写真からも「美味しさ」が伝わってこないで、料理の価格が割高に感じられ、安いメニューしか注文する気になれません。

2.コピー・商品説明

コピーや説明書き、こだわり等が全く書かれていないので、メニューを選ぶ時間が楽しい時間ではなく、わずらわしい時間になってしまいます。またたとえ美味しくても印象に残りにくく、「また来よう」という気持ちになりません。

3.デザイン・レイアウト

レイアウトにメリハリがないので、低価格メニューにオーダーが集中しがちになります。またサイドメニューやトッピングも分かりづらいので、プラスワンのオーダーも期待できず、客単価が上がリません。

ジャン！

このメニューブックをいわさきが作り替えるようになります。

1.写真

おいしそうな写真が食欲を刺激し、高価格メニューも出やすくなります。

Good!



こだわり
極みだし
極みうどん



麺の極み
九州の味噌を添えて育った産物の小麦を
九州の水だけで練り上げ、季節に応じて時間を
取って水でじっくり熟成、コシを練り、それを
さらながらじっくり熱湯で茹で、それを
異なる量の味付けが楽しめる商品です。

2.コピー・商品説明

「だし」や「うどん」に対するこだわりや産地表示が、期待感と安心感を高め、メニュー選びがワクワク楽しい時間になります。また見ていて楽しいメニューブックは、料理が選ばれてくる間も、手に取ってもらえることが多く、お店の魅力が十分伝わります。料理に対する好印象は、再来店への大きな理由付けになります。



真つうどん
TEL.06-6
営業時間 11:00

ミニ丼&ミニうどん			
かやくごはん 230円	白ごはん 120円	ミニうどん 280円	ミニ親子丼 380円
ミニカツとじ片 180円	ミニ天とじ片 580円	天とじ丼 780円	かつし丼 680円

冷		温	
真つうどん 480円	生醤油うどん 480円	カレーうどん 660円	具沢山うどん 1,080円
ざるうどん 480円	ざるうどん 480円	山かけうどん 580円	山かけうどん 580円
ぶっかけうどん 660円	ぶっかけうどん 660円	おろしうどん 680円	おろしうどん 680円
海老天うどん 1,080円	具沢山うどん 1,080円	海老天うどん 660円	具沢山うどん 1,080円

冷		温	
真つうどん 480円	生醤油うどん 480円	カレーうどん 660円	具沢山うどん 1,080円
ざるうどん 480円	ざるうどん 480円	山かけうどん 580円	山かけうどん 580円
ぶっかけうどん 660円	ぶっかけうどん 660円	おろしうどん 680円	おろしうどん 680円
海老天うどん 1,080円	具沢山うどん 1,080円	海老天うどん 660円	具沢山うどん 1,080円

3.デザイン・レイアウト

メリハリのあるデザイン・レイアウトが、無理なくお店の売りたいメニューへとオーダーを誘導してくれます。またサイドメニューも分かりやすいので、自然と客単価も上がります。

同じ料理なのに
ずーっと
美味しそうだね!



メニューブックの役割とは…

1.料理名と価格を伝える(価格表的役割)

2.売りたいメニューにオーダーを集める

客単価を高める・利益率をコントロールする・仕込みの効率化

3.見た目だけではわからない料理・お店の魅力を伝える

お値打ち感を感じてもらう・再来店率を高める・口コミの種になる

お客様は、料理を決めるためだけにメニューブックをご覧になる訳じゃありません！
本当にあの料理で良かったのかなあ？とか、食後に何かデザートは？とか、
単なるヒマつぶしとか…。

メニューブックはお客様が来店されてからお帰りになるまで一番よくご覧になる販促物であり、お店からお客様へのメッセージボードでもあるのです。

作例実績
5000件

お客様の満足度を高めながら客単価UPを実現！！

いわさきのメニューブック