

## 外観集客 売上げがあがる飲食店の店構え

はじめに

### CHAPTER1 飲食店における店構えの役割とは（考え方篇）

- 1 店構えで新規客はもっと増やせる
- 2 飲食店の外観ディレクターとは
- 3 元看板屋というルーツ
- 4 基本料金一律の理由

### CHAPTER2 12の実例で解説する外観集客のポイント（実例研究篇）

#### リニューアル事例

- CASE1 一軒め酒場 川崎仲見世通り店
- CASE2 大衆焼肉 ウシニナル 多治見本店
- CASE3 にんたまラーメン つくば店
- CASE4 焼肉 どんどん亭 倉敷加須山店
- CASE5 焼肉 せいこうえん 新宿曙橋店
- CASE6 かごしま黒豚 六白亭

#### 新規開業事例

- CASE7 純正讃岐セルフうどん 林田製粉
- CASE8 麺匠 麦之助 花堂店
- CASE9 どんどん カジル岩国店
- CASE10 近江牛バーガーSUDAKU
- CASE11 こだわり麺や 高松郷東店
- CASE12 焼肉すだく 家族亭 大津唐崎店

### CHAPTER3 売上げがあがる店構えのつくり方（ノウハウ篇）

- 1 発見率を上げる「5大要素」
- 2 「大きさにこだわる」とは
- 3 その看板はどこから見られる想定か
- 4 看板の種類とそれぞれの役割
- 5 入りやすい入口とは
- 6 キーワードの選び方
- 7 明るさの重要性とつくり方

- 8 色ごとの特性と使い分けのポイント
- 9 書体・イラスト・メニューブック

#### CHAPTER4 店構えのプランができるまで（実践篇）

- 1 ファーストコンダクトから納品の流れ
- 2 プラン立案の思考プロセス

#### クライアントインタビュー

養老乃瀧(株) 取締役副社長 谷酒匡俊氏

(株)ウエストフードプランニング 代表取締役社長 小西啓介氏

(株)総合近江牛商社 代表取締役社長 西野立寛氏

終わりに