

だんべー.com利用後3カ月(10~12月)の売上が前の2カ月(8・9月)比150%増!

BEFORE

- オープンから2カ月はほとんど広告していなかった。
- 掲載前の2カ月は売り上げが低迷。

AFTER

- 夜の客数・客単価がUPして、掲載前に対し150%UP
- 自分がイメージした通りの良い客層が獲得できた
- 大型の宴会が取れるようになった

店長インタビュー



Q. だんべーを利用した理由は?

独立する前の店でもだんべーを使っていて、お店を始めるときにはだんべーを使っていくと決めていました。料金は格安で、それでいて大きめの宴会予約が取れる。費用対効果が抜群にいい。

Q. 他にも大手のグルメサイトなどありますが、違いは?

全国系グルメサイトもひとつ使っているけれど、ほとんど効果がない。正直、郊外の店は難しいのかなと思う。だんべーは地域密着で認知度があるし、掲載後すぐに反響があった。

デザイン的面でも融通がきくし、掲載してほしい内容の変更などもすぐに対応してくれるので助かっています。

Q. 他の媒体との違いは?

ウチは雑誌広告も使っていて、だんべーと使い分けています。オープンからまだ日も浅く、認知を作る意味では雑誌広告も使っていくたい。ただ、雑誌広告の小さなスペースではどの店に決めるかは難しい。自分もそうですが、宴会幹事になったときは絶対に詳しい情報を頼ります。失敗できないので(笑)

傾向としても、雑誌媒体から来る人は2~3人の席予約で、大人数の宴会予約はだんべーが圧倒的。やはり宴会を取りたいのでだんべーは心強いです。

Q. 掲載する前の期待値と掲載後の反響の満足度は?

もともとだんべーの効果は見込んでいましたが、予想を超えています。オープンの8月は広告もせず、当然と言えば当然でしたが、ほとんどお客さんが来ない状態でした。

10月初めから掲載をスタートしたのですが、10月の売り上げは8・9月の平均に比べて150%以上。その後も順調で、10・11・12は売り上げも安定して伸びました。おかげさまで固定客もついて頂いて、オープン時に想像していたスタート半年後のイメージの上をいっています。だんべーに載せること自体はもちろんですが、お店の看板メニューをプロのカメラマンにキレイに撮ってもらったのも成功の要因だと思います。来るお客様にも看板メニューの牛モツを頼んでいただけています。



2009年8月9日開業
2009年10月3日掲載開始

BEFORE
8・9月
AFTER
10~12月



■赤ちょうちん 平八
http://www.dan-b.com/heihachi/
高崎市上大類町718 TEL.027-353-6373
18:00~2:00 客単価 ¥2,500
定休日: 無休 45席



高崎市上大類町にオープンした赤ちょうちん平八は、若いオーナーの思いが詰まった牛煮込みと、上州串焼きトンが名物の居酒屋です。お店の名物牛煮込みは、牛モツをじっくり8時間煮込んだ自慢の一品です。特製ガーリックトーストと一緒に召し上がってください。