

「テイクアウト」PRで月間20万円～100万円の弁当売上を達成！！

BEFORE

- 平成26年4月オープンし得に広告宣伝なし
- オープン当初から混み合っても困るので戦略的にスロースタートに
- 敷居が高そうな店構えで大半がオーナーの知合い関係のお客様

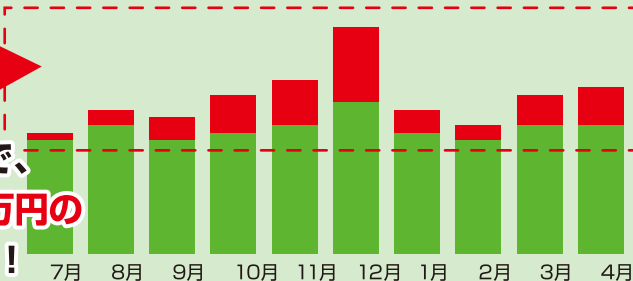
平成26年7月よりだんべー.comスタート

AFTER

- 新規のお客様の来店客数が大幅に増加
- 宴会予約が月に12～15本獲得
- オプションで「テイクアウト」のPRを付けたので、店売りの他に弁当の売上がONするように



通常の店売りに純増で、
月間20万円～100万円の
弁当売上が上積み！！



黒毛和牛専門店 ありさ 本店

[焼肉・ほろもん]
http://www.dan-b.com/arisa/
前橋市千代田町5-18-1
TEL:027-234-3220
定休日:木曜日
営業時間:18:00～翌朝5:00

前橋市街にある大人の為の焼肉店。
職人が選び抜いた仙台牛A5クラスの肉を使用し、A5クラスの肉が本来持つ旨みを最大限引き出す為にタレにこだわっています。当店では、職人の高い技術力によりその全てをクリアした最上級の焼肉をお楽しみ頂けます。
テイクアウトでは、税込1,880円の焼肉弁当から、仙台牛A5ランクのシャトーブリアンを使用した最高級の弁当をご用意しています。

Q. 広告媒体として唯一だんべー.comを選んだ理由は？

前の店で利用していて成功体験があったのが大きいです。当店はどちらかというとアッパー(高級)業態の焼肉店なので、そんなにマスの顧客を狙っていません。ですので、最初からマス媒体(紙媒体)での広告宣伝は考えていませんでした。マス媒体は**広告費も高い**です。ネット媒体はどこを利用するかといった検討の中、やはり**地元群馬なら「だんべー.com」**というのは当たり前の選択肢でした。



Q. 今回の掲載で良い意味でのサプライズは？

ありさでは焼肉弁当の対応もしているのですが、中々この弁当の認知が大きな課題でした。そこで、オプションの「**テイクアウト特集**」を付けて、特集上で当店の弁当をPRし始めたところ、**最大で月間100万円近い売上が弁当だけで計上できた月**があったので、これは本当に驚きでした。弁当の需要はお昼なので、この売上は単純に店の売上の純増になるので、非常に利益貢献度が高いです。

Q. その他、何かありましたら教えてください。

当店は敷居が高そうな店構えなので、情報がないと中々来店しづらいと思います。こういう時にホームページの情報をしっかりチェックしていただくと来店しやすくなるので、**新規のお客様の来店は本当に増えましたし、宴会の予約も順調に獲得**できるようになりました。