

基本コンセプトシート

① 売上計画
【売上目標】

③ 価格設定
客単価
客単価設定方法 客単価 = 中心価格 × 6倍 客単価 = 焼鳥一串の中心価格 × 20倍

④ ブランドネーミング
店名(冠名)をフォーカスカテゴリーが連動
主力商品名、商品の特徴を冠名に使用し、 自店のコンセプトをお客様にわかりやすく 伝える

② 商品政策		
① 専門店の品揃え	② 主力の強化	③
⑧ 専門店の印象つけ	① 専門店の品揃え	④
⑦ 飲む楽しさ	⑥ 食の演出=シズル感	⑤ 値ごろ感

基本コンセプトシート

ファミリー、サラリーマンが気軽に食事を楽しめる焼鳥居酒屋

⑤ 入りやすい店舗づくり

新規の客が安心して入る事が
出来る店頭づくり

- ①
- ②
- ③

⑥ 食事本能を刺激する売場

個別対応とおもてなし感のあるサービス

- ①
- ②
- ③

⑦ 販促政策

積極的に新規客を獲得し、固定客化を図る

- ① 新規客獲得のための販促の実施
 - ・
 - ・
- ② リピート客獲得のための販促の実施
 - ・
 - ・

⑧ サービス

個別対応とおもてなし感のあるサービス

基本コンセプトシート

① 売上計画
【売上目標】

③ 価格設定
客単価

④ ブランドネーミング
店名(冠名)をフォーカスカテゴリーが連動
主力商品名、商品の特徴を冠名に使用し、 自店のコンセプトをお客様にわかりやすく 伝える

② 商品政策		
①	②	③
⑧	⑨	④
⑦	⑥	⑤

基本コンセプトシート

--

⑤
①
②
③

⑥
①
②
③

⑦ 販促政策

⑧ サービス