



売上を上げるメニューブックの 作成ノウハウ（実践編）



株式会社テイスティーズ

メニューブックで何かどう変わるの？

いつも大入り満員の繁盛店でも意外に儲かっていない店がたくさんあります。それは、収支モデルが合っていないことやオペレーションの効率が良くないことが原因であることをよく見受けます。客席や厨房のレイアウトが原因であることもあります。それは簡単には変更はできませんし多額の費用もかかります。すぐにできリーズナブルな改善策として、メニューブックのレイアウトを変えるだけでも作業の効率をアップすることは可能です。

全メニューの**20%**の商品が売上げの**80%**を占めることが出来れば理想です。

総メニュー数が**50品**の場合、**10品**のメニューに集中して注文が入るとすれば、作業の効率が上がり、お客さんへの提供時間が早くなり、客席回転率も上がります。更に食材のコストダウンも可能になり、ロスも減り、人件費の削減にもなり、利益率もアップします。

メニューブックは商品カタログです。

例えば電化製品を購入する時でも商品名と価格しか書いていないカタログからその商品を買おうと思いますか？商品の写真があり、商品のこだわりや性能、利用者の感想などをよく見た上で、これなら良いと納得して購入します。飲食店のメニューブックで、商品の良さを伝えきれていないお店はまだあります。メニューブックをリニューアルするだけでもお店は更に良くなるのです。

今使われている
あなたのお店のメニューブックは
どんなタイプですか？

メニューブックの基礎知識 【形態】

洋食ブックタイプ



表紙
左側

*横書きの文字 左 ← 右

和食ブックタイプ



表紙
右側

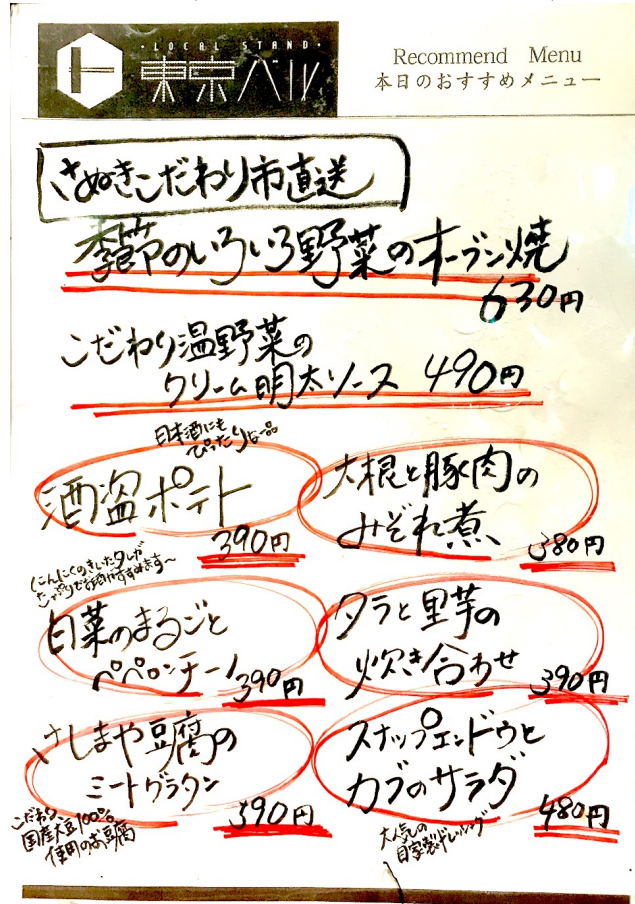
*縦書きの文字 左 → 右



ワンシートタイプ
*横書き・縦書きあり

メニューブックの基礎知識 【形態】

手書きスタイル (おすすめニュー)



情報誌スタイル



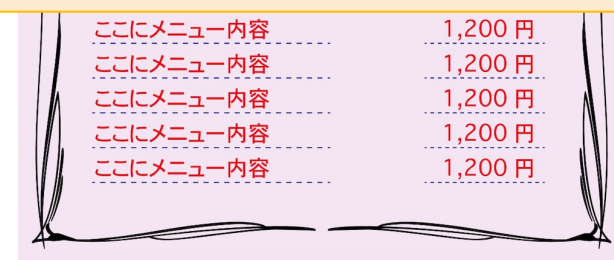
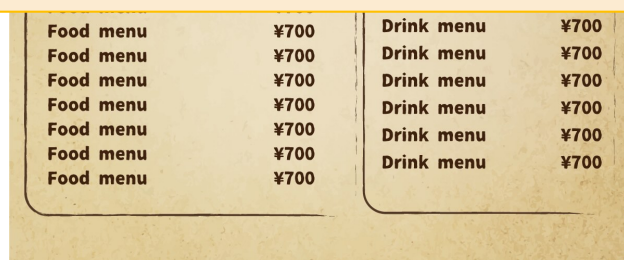
食材や生産者を紹介をすることで
お店のこだわりを伝える。

文字のみのメニューブック

カテゴリー・属性商品・商品名（簡単な説明）・価格のみの単調な表記



何が売るか、何を食べてもらいたいかわからない



メニューブックの役割とは？

- 1.商品の価値（こだわり）と
価格を正確に伝える
- 2.店のオペレーションの効率化
- 3.人件費や原価率の低減

売上UP！ ・ 利益UP！

『売上を上げるメニューブック』を 作成するためのノウハウを公開します！

作成するための作業の流れの中から今回の
テーマであるメニューブックのレイアウト
を実践に当てはめてご説明していきます。



メニューブック作成の流れ



- 1) 店のコンセプトの確認
- 2) メニューブックのスタイルを検討
- 3) カテゴリーの検討
- 4) 商品の検討
- 5) 価格の検討
- 6) ページ割りの検討
- 7) **レイアウトの検討** ➡
- 8) デザインの検討

実践

ラフの作成

実践 事例テーマ

カフェのメニューブック ページラフの作成

コンセプト「タルティーヌとこだわりの野菜」が売りのカフェ

《準備物》

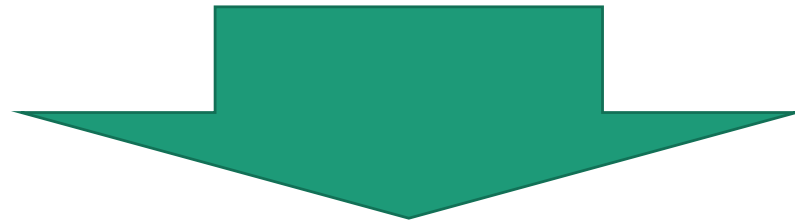
・ A3用紙 ・ 鉛筆 ・ 消しゴム ・ カラーペン

《実践》

- 1) カフェのフードメニューのページラフを作成する
- 2) 全4ページのうちの見開き部分の2ページの作成
- 3) メニュー名、説明文、価格の一覧の内容を割り付ける
- 4) 商品の写真を使用したメニューページにする
- 5) メインターゲットは30歳代～40歳代の女性
- 6) ラフはデザイナーに提示するものであるため、配置やイメージが伝われば良い。デザイン性はなくて構わない

CAFÉ MENUのラフ作成

- ◆メニューのカテゴリー名、メニュー名、価格が確定している。
- ◆各メニューのこだわりや製法を理解している。
- ◆商品の写真を撮影している。
(売りたいメニューのみでも可)



- ◆メニュー一覧を元にページ割りを検討する
※ページ割りの手書きラフイメージ参照
- ◆フードメニューのラフを作成する

ページ割りの検討（事例：カフェ）手書きラフのイメージ

グラブX=2-
B4/4P
A4/2P
ページ割

<FOOD>

- ① タルティーヌ
○ セット 2種
- ② サラダボウル 2品
○ セット 3種
- ③ グリル野菜 4品
- ④ ドライカレー 2品
- ⑤ セットX=2- 5品

ページ割
ラフ

表紙

MENU

コンセプト

ロゴ

1

FOOD

タルティーヌ
TARTINE

2

サラダボウル
SALAD BOWL

グリル野菜
GRILLED
VEGETABLE

ドライカレー
DRY CURRY

セット
SET X=2-

裏表紙

パーティ室内
PARTY

店舗情報

ランチX=2-
A4/2P
両面

表

ランチX=2-
LUNCH

裏

スイーツ
SWEETS

セット set

* カテゴリー 大 英語表記
小 日本語表記

表紙

DRINK

イラスト

1

コーヒー
COFFEE

ティー

2

クラフトドリンク
CRAFT DRINK

スムージー
SMOOTHIE

ソフトドリンク
SOFT DRINK

裏表紙

ロゴ

ドリンクX=2-
A4/4P

- ① コーヒー 10品
スペシャル 2品
- ② クラフトドリンク 5品
- ③ ソフトドリンク 5品
- ④ ティー 2品
- ⑤ スムージー 5品

実 践

メニューブック ページのラフ作成

- ・ A3用紙（見開き2つ折り）
- ・ 鉛筆
- ・ 消しゴム

1. メニュー一覧を参考に大まかに配置を決める。

1) カテゴリーの割付けを検討（手書きラフの説明）

① カテゴリーの優先順位をつける。（割付け時に検討）

② 看板商品の表示位置を検討する。

- ・ Zの法則を参考にし、最初に目につく場所に配置
- ・ スペースを広くとる。（割付け時に検討）
- ・ イメージ写真で目をひく
- ・ メニュー数の確認と配置の検討
- ・ 商品写真の大きさや配置を考える

③ 優先順位に沿って、その他のカテゴリーも配置を検討

- ・ スペースの広さ・写真・メニュー名の位置

※デザイナーに依頼するためのものを想定しています。

1. まずは、大まかに配置してみよう！

カテゴリー毎の配置を決める際に、まずは売りたいメニューの優先順位を決めて、配置とスペースの大きさを検討する。

売りたい商品は大きく
スペースを取る。

看板商品 1 ページ
TARTINE
タルティーヌのみの
ページ

SALAD BOWL
サラダボウル

GRILLED VEGETABLE
グリル野菜

DRY CURRY
ドライカレー

SET MENU
セットメニュー

ラフイメージ1

2.写真の配置を検討する (ph)

表紙側

FOOD MENU

看板商品 タルティーヌ
イメージカット
商品のアップ

TARTINE タルティーヌ

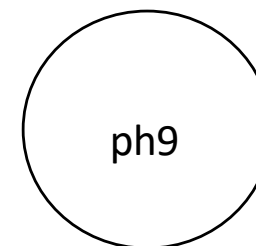
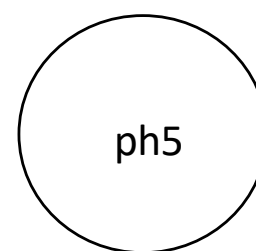
商品名、価格、説明、写真

売りたい商品ほど、大きな写真にする

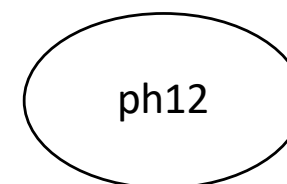
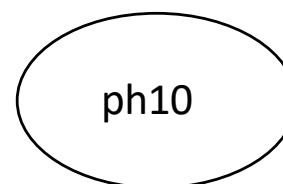
ph3 ph4 Ph2 ph1

見開き 1 ページ目 (看板商品)

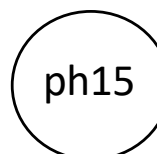
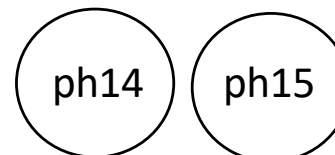
SALAD BOWL サラダボウル



GRILLD VEGETABLE グリル野菜



DRY CURRY ドライカレー



SET MENU セットメニュー



裏表紙側

2 ページ目

3.さらに具体的に書き込みます

1) カテゴリー：英語・日本語の表記

- ・ カテゴリーが一目でわかるようにメニュー名よりも大きくまたは太くする。
- ・ フォントは、業態やコンセプトのイメージにつながるためデザイナーに指定があればフォント名やイメージを記載しておく。（筆文字・明朝体・ゴシックなど）

2) 商品名と価格の表示位置

- ・ 商品名の位置を指定し、メニュー一覧に記載の商品番号を記載する。
- ・ 商品名の順番は価格の順番でなくて良い。売りたい順にする。
- ・ ソースやスープなどの選択も商品名の箇所やカテゴリーの中に記載するようにする。

3) こだわりやなど配置を考えておく

- ・ 食材のこだわりや調理法などより詳しく説明したい場合は別枠を作成する。

ラフイメージ2

4.メニュー名・価格・説明を配置する

FOOD MENU		SALAD BOWL サラダボウル	
看板商品 タルティーヌ イメージカットph 商品のアップ		ph5 ph8	
TARTINE タルティーヌ ・商品NO 1 ￥価格 『スープの選択について』 ・商品NO 2 ￥価格 『スープの選択について』 ・商品NO 3 ￥価格 ・商品NO 4 ￥価格		・商品NO 5 ￥価格 ・商品NO 7 ￥価格 ・商品NO 6 ￥価格 ・商品NO 8 ￥価格 『スープの選択について』 『スープの選択について』	
Ph2 ph3 ph4 ph1 タルティーヌの説明		GRILLD VEGETABLE グリル野菜 ph9 ph11 ・商品NO 9 ￥価格 ・商品NO11 ￥価格 ・商品NO10 ￥価格 ・商品NO12 ￥価格 『パンの選択について』	
		DRY CURRY ドライカレー SET MENU セットメニュー ph13 ph14 ・商品NO 9 ￥価格 ・商品NO 9 ￥価格 ・商品NO11 ￥価格 ・商品NO11 ￥価格 ・商品NO10 ￥価格 ・商品NO10 ￥価格 ・商品NO12 ￥価格 ・商品NO12 ￥価格 『スープの選択について』	

5.その他の特記事項を書き込みます

- 1) 消費税について（外税・内税）表記方法を記載
 - ・ 税込価格かダブル表記にするか。
- 2) カテゴリー、料理、食材などの説明事項
 - ・ 料理の説明は簡潔にわかりやすく記載する。
 - ・ 商品名で料理内容が分かる場合は説明は無くても良い。
 - ・ 特別な調理法などの場合は、調理写真を付けて説明する。
 - ・ 食べ方の説明が必要な場合は、分かりやすく記載することでスタッフのオペレーションが楽になる。
 - ・ 提供時間が長めの商品、辛い商品はあらかじめ記載しておく。
- 3) オススメ商品
 - ・ おすすめ商品や人気商品のメニュー名にアイコンをつけるようにする。（緑：人気 赤：おすすめ）

ラフイメージ3

5.アイコン・補足説明の吹き出し追加

FOOD MENU

看板商品 タルティーヌ
イメージカットph
商品のアップ

「ドリンクセットについて」

TARTINE タルティーヌ

・商品NO 1 ￥価格

『スープの選択について』

・商品NO 2 ￥価格

『スープの選択について』

・商品NO 3 ￥価格

・商品NO 4 ￥価格

Ph2

ph3 ph4

ph1

TARTINE
タルティーヌとは
.....
.....
.....

「消費税について」

SALAD BOWL サラダボウル

ph5 ph8

野菜の説明

ドレッシングの選択

・商品NO 5 ￥価格 ・商品NO 7 ￥価格

・商品NO 6 ￥価格 ・商品NO 8 ￥価格

『スープの選択について』 『スープの選択について』

GRILLD VEGETABLE グリル野菜

ph9 ph11

グリルの説明

・商品NO 9 ￥価格 ・商品NO11 ￥価格

・商品NO10 ￥価格 ・商品NO12 ￥価格

『パンの選択について』

DRY CURRY ドライカレー

ph13 ph14

グリルの説明

・商品NO13 ￥価格

・商品NO14 ￥価格

『スープの選択について』

SET MENU セットメニュー

・商品NO15 ￥価格

・商品NO16 ￥価格

・商品NO17 ￥価格

・商品NO18 ￥価格

・商品NO19 ￥価格

「消費税について」

ラフイメージは完成しましたか。

**ラフが出来上がった方は
ポイントの箇所に色をつけることで、
より分かりやすくなります。**



ラフイメージ4

6.色付けで、よりイメージを具体化

FOOD MENU

看板商品 タルティーヌ
イメージカットph
商品のアップ

「ドリンクセットについて」

TARTINE タルティーヌ

「こだわり卵の卵について」

- 商品NO 1 ￥価格
- 『スープの選択について』
- 商品NO 2 ￥価格
- 『スープの選択について』
- 商品NO 3 ￥価格
- 商品NO 4 ￥価格

ph3

ph4

Ph2

ph1

TARTINE
タルティーヌとは

.....

.....

.....

「消費税について」

SALAD BOWL サラダボウル

ph5

野菜の説明

ph8

ドレッシングの選択

- 商品NO 5 ￥価格
- 商品NO 6 ￥価格
- 商品NO 7 ￥価格
- 商品NO 8 ￥価格

『スープの選択について』

GRILLD VEGETABLE グリル野菜

ph9

グリルの説明

ph11

- 商品NO 9 ￥価格
- 商品NO 10 ￥価格
- 商品NO 11 ￥価格
- 商品NO 12 ￥価格

『パンの選択について』

DRY CURRY ドライカレー

ph13

ph14

グリルの説明

- 商品NO13 ￥価格
- 商品NO14 ￥価格

『スープの選択について』

SET MENU セットメニュー

● 商品NO15	￥価格
● 商品NO16	￥価格
● 商品NO17	￥価格
● 商品NO18	￥価格
● 商品NO19	￥価格

「消費税について」

ラフイメージ4

6.想いをメニューで伝えること

- 1) 何を食べてもらいたいのか。想いをメニューに
 - ・メニューブックを開くと一番最初に食べてもらいたいメニューをしっかりスペースを取って伝える。
- 2) 文字だけでは伝わりにくい
 - ・料理の写真は文字だけでは伝えきれないシズル感を伝えられ、五感に訴えることができる。
 - ・特に幅広い客層が利用するなら写真は必須。
 - ・高級店では文字だけのメニューがほとんどですが、それは接客サービスのプロが丁寧にメニューの説明を行うからです。
- 3) デザイナーに任せない
 - ・メニューブックのレイアウト（配置）はデザイナーに任せずに自分の想いをZの法則に基づき配置する。
 - ・Zの法則とは左開きのメニューブックを開いた時の目の動き。左→右→左下→右下の順で見る傾向がある。

レイアウトをラフで依頼し → デザイナーが作成したメニューページ



TARTINE タルティース

人気 FCAJ タルティース (コンソメスープ付) ¥980
チャウダースープ or シーズンスープ (+¥200) に変更できます。

オススメ FCAJ タルティースプレミアム (コンソメスープ付) ¥1,180
チャウダースープ or シーズンスープ (+¥200) に変更できます。

タルティース&チャウダースープ ¥880
タルティース&シーズンスープ ¥880

タルティースとは
～タルティース～はフランス式のオープンサンドイッチのこと。
スライスしたカンパニーやバゲットに季節の具材をのせて、[] スタイルでお楽しみいただけます。

※写真は一例です。本日のタルティースはSTAFFまでお尋ねください。

※写真は一例です。本日のタルティースはSTAFFまでお尋ねください。

WHAT is TARTINE?

CAFE [] / FOOD MENU

※価格は税込となっています。

SALADA BOWL サラダボウル

フレッシュサラダボウル ライスサラダボウル

香川県産品を中心に厳選した
美味しい新鮮やさいの
サラダです。

ドレッシングは
下記8種の中から
お選びください。

人気 こだわり野菜のサラダボウル (コンソメスープ付) ¥780
こだわり野菜とおにくのサラダボウル (コンソメスープ付) ¥980
チャウダースープ or シーズンスープ (+¥200) に変更できます。
パン (+¥250) or ライス (+¥200) を追加できます。

オススメ 十五穀米とこだわり野菜のサラダボウル (コンソメスープ付) ¥780
十五穀米とこだわり野菜とおにくのサラダボウル (コンソメスープ付) ¥980
チャウダースープ or シーズンスープ (+¥200) に変更できます。

GRILLED VEGETABLE グリル野菜

鉄板グリル野菜
チャウダースープ&パン ¥1,180
鉄板グリル野菜
シーズンスープ&パン ¥1,180
*パンは(カンパニー or バゲット)のどちらかをお選びいただけます。

フランス式のチーズ入り
マッシュポテト"アリゴ"を
添えて。

鉄板グリル野菜
チャウダースープ&ライス ¥1,180
鉄板グリル野菜
シーズンスープ&ライス ¥1,180

DRY CURRY ドライカレー

人気 [] ドライカレー (コンソメスープ付) ¥930
[] 焼きドライカレー (コンソメスープ付) ¥980
チャウダースープ or シーズンスープ (+¥200) に変更できます。

SET MENU セットメニュー

パン (カンパニー or バゲット) ¥280
チャウダースープ (Large) ¥480
チャウダースープ (Small) ¥280
シーズンスープ (Large) ¥480
シーズンスープ (Small) ¥280

CAFE [] / FOOD MENU

※価格は税込となっています。

完成したメニューブックの印象は いかがでしたか？

看板商品のタルティーヌを注文したくなりませんでしたか。

写真で商品のイメージをちゃんと伝えることができた結果、約70%の方がタルティーヌを注文されるようになりました！

メニューブックを一新しただけで、オペレーションの効率アップにつながっただけでなく、お店の顔となる看板商品を多くのお客さんに知っていただくことができました。このようにメニューブックはお客様とお店の想いを伝える重要なツールです。接客サービスの代わりをしてくれます。ぜひ、この機会に見直しをして売上アップを目指してください。

ご覧いただきまして、ありがとうございました。



みなさまのお店の繁栄に
役立てていただけることを願っています♪