

Task03

名古屋市昭和区に店舗を構える牛かつ・とんかつ「じょじょ吉」様の実案件課題

牛かつ とんかつ「じょじょ吉」様

店内メニュー表・テイクアウトメニュー表の制作

制作概要 01

オーナー様の希望

◆新規顧客の獲得および既存顧客のユーザビリティ向上を目的に
下記2点のデザインリニューアル

- ・店内メニュー表
- ・テイクアウトメニュー表

◆デザインのテイストは「シンプルモダンな和」を希望し
既存のロゴとの統一感が望ましい

制作概要 02

市場調査について

じょじょ吉様の利用客は、平日は近隣のビジネスマンやOLが多め。

休日は家族連れも多く、10代からシニア世代まで幅広い世代。

市場調査や情報収集を行った上で

利用客のニーズを想定し、デザインに反映すること。

使用ソフト

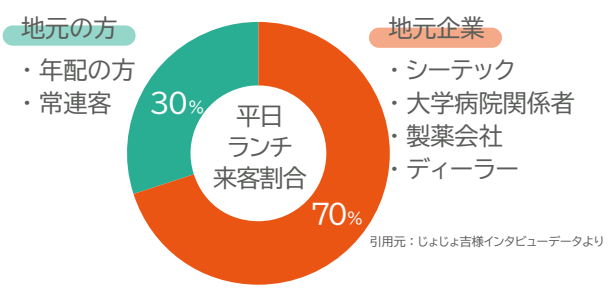
Illustrator (CS5/CC)
Photoshop(CS5/CC)

制作時間

75h
・テイクアウトメニュー表 35h
・店内メニュー表 40h

市場調査と狙い

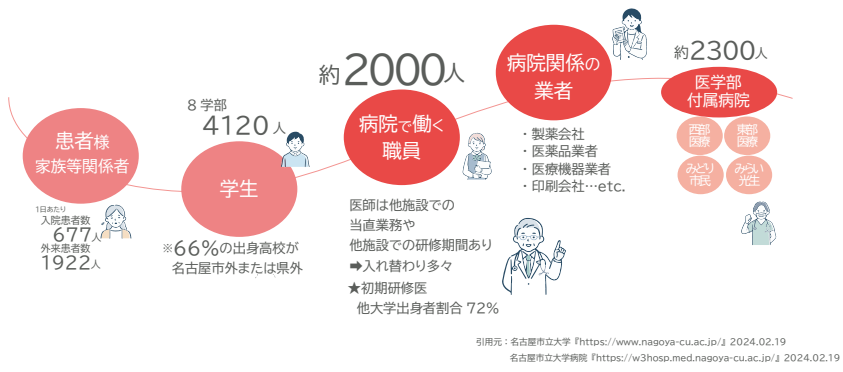
◆来客の割合



ターゲット層
大学病院 30～50代の医療者



◆なぜ大学病院をターゲットにしたか



大学病院は学生や医学部付属病院がある関係から人の入れ替わりが多く、その他にも若手医師の研修期間で外部の施設への配属や、業者の出入りが多い。
そのため…

大学病院はイチ企業ではなく
1つの街

◆医療者にとってお弁当とは…

『お弁当は最前線で戦うための重要なエネルギー！』

医療者は一生勉強

時間外の勉強会や研修会が**多**

<例>

- ・各医局ごとの勉強会、症例検討会
- ・製薬会社からの説明会（営業）
- ・病院主催の研修会
- ・採用募集のための説明会や見学者対応
- ・夜間当直での差入れ

外部監査

監査は訪問調査が**多**

一定期間での更新が必要

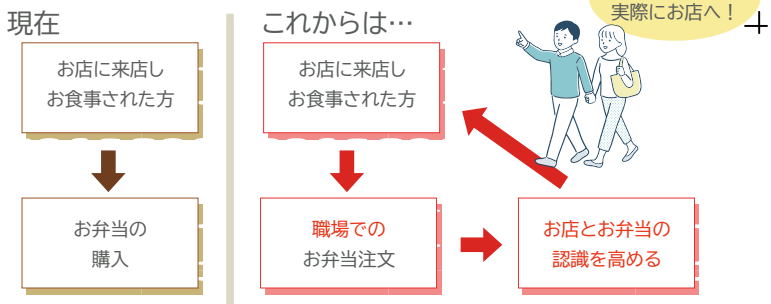
<例>

- ・病院機能評価 → 5年ごとの更新
- ・卒後臨床研修評価機構（JCEP） → 4年ごとの更新

左記のようなことから
大学病院の医療職をターゲットにすると…

定期的な需要が見込める
大口の顧客へ！

◆お弁当からお店へ…



新規顧客を獲得するには
お弁当から実際にお店に来客する流れに…

お店からお弁当へ
そして、お弁当からお店へ！

テイクアウトメニュー表



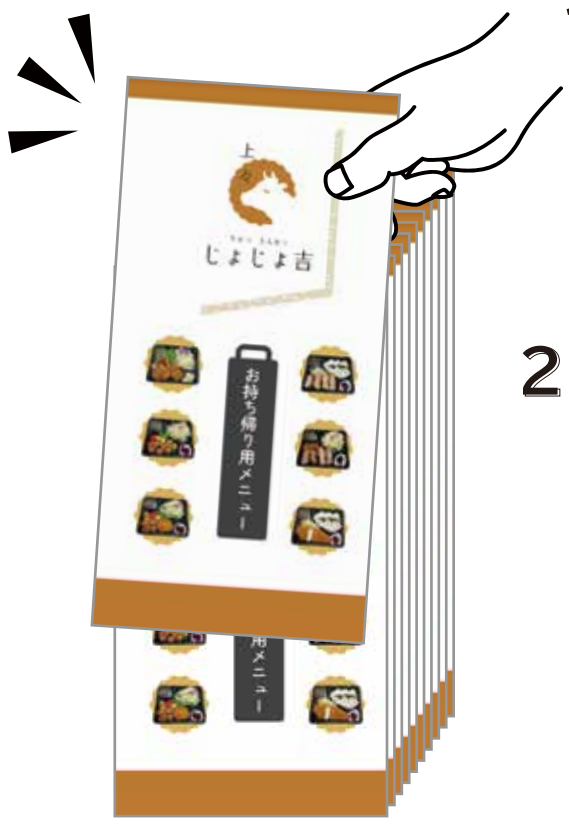
Task 03

外側



表側





1 まずは、手に取ってもらうには…

- ・表紙は縦向きにしてケースに入れても目につきやすい
- ・落ち着いた店内の雰囲気とは対照的に明るく軽やかなイメージ

2 職場での注文ポイント①

- ～予約方法と受取方法の検討～
- ・電話番号や予約方法を両面に表示することで手間を省く
 - ・受け取り場所の地図は必須
→職場での注文は車で取りに来る可能性が高いのため駐車場の位置も重要



3 職場での注文ポイント②

- ～予約をしてもらうには～
- ・予算内での注文のため値段は見やすく
 - ・職場内で掲示されることを考慮し内側の面だけでも完結するように
 - ・ご注文用 memo で記録をつけやすく！
→職場内での注文は「なにを、いくつ注文したか」が重要！

ご注文用 memo		
お弁当	サーロイン牛かつ弁当	個
	ひとロ牛かつ弁当	個
	ひとロ牛かつ&豚ひれ弁当	個
	豚ひれかつ(2枚)弁当	個
	豚ひれかつ(3枚)弁当	個
	豚ロースカツ弁当	個
その他のスー プ	唐揚げ(2個)	個
	チキンかつ(小)	個
	ヒレかつ(1枚)	個
	キャベツ	個
	フライドポテト	個
	味噌かつ用ソース	個
	おろしソース	個
	自家製ドレッシング(ボトル)	大 本 小 本

4 宣伝効果

実際にお弁当を食べた方が「ここで注文した」とおすすめできるように
テイクアウトメニュー表に SNS の二次元コードを記載
※公式 HP は URL 変更を考慮しはインスタにて公開



店内メニュー表



1 一目でわかるメニュー表

明るい色合い
&
シンプルな和柄で
落ち着いた和モダンを

POINT

ソースが数種類あるため
メニュー表に飛んでしまう可能性…
明るい色合いなら汚れに気づき
サッと拭いて清潔に！



牛

じょじょ吉と言ったらこれ!

サーロイン牛かつ 2,500円

ダブル牛かつ 4,500円

女性に人気!
ひと口牛かつ 1,400円

迷ったらこれ!
サーロイン牛かつ(ハーフ) & 豚ロースかつ 2,400円

サーロイン牛かつ & 豚ロースかつ 3,500円

料理はすべて ご飯・味噌汁・小鉢付き

ご飯について

少なめ	普通	大盛り	特盛り
-20円	+0円	+0円	+100円

白米か雑穀米お選びください
雑穀米は数量限定(月10kg未満)

キャベツと味噌汁お替りは無料

豚

定番!

豚ロースかつ 1,250円

黒豚ロースかつ 2,100円

豚ヒレかつ(2枚) 1,250円

常連人気NO.1
豚ヒレかつ(3枚) 1,600円

追加で

ひと口牛かつ(サーロイン)	唐揚げ(豆乳)	チキンカツ(ハーフサイズ)	カニクリームコロッケ	イクラ焼き	牛メンチ	豚ロース(1枚)	とろろ	半熟卵フライ	とろろ	カレー	トッピングソース	大盛り	お返し
600円	350円	350円	300円	400円	550円	450円	150円	200円	150円	150円	150円	150円	

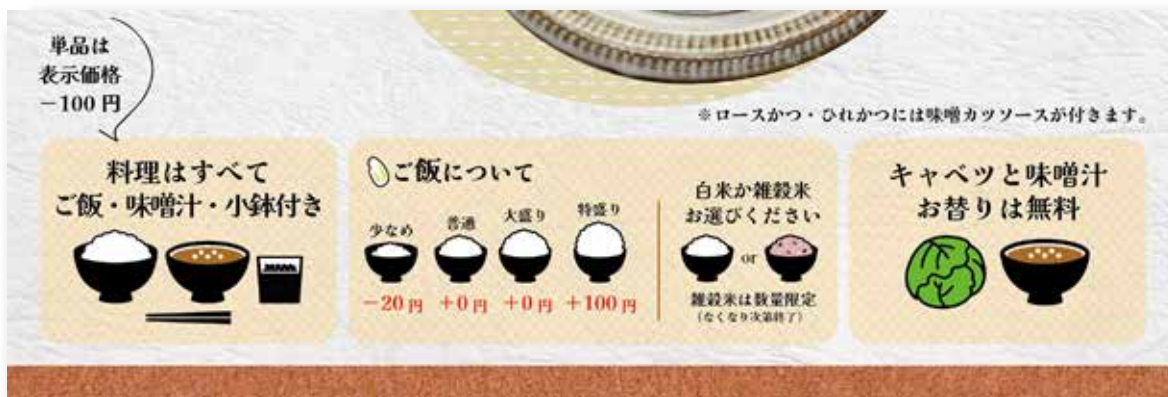
2 メニュー選びは直感的に…

メイン写真は大きく配置し
サイドメニューも写真を付けて選びやすく。

ターゲット層の30～50代だけではなく
常連客や年配の方を考慮しフォントは大きく。

3 情報を簡潔に伝えるには…

メインメニューの写真と対照的に情報をイラスト化することで伝えたい項目をシンプルに表現



4 ランチメニューはお昼らしく

- ・黄色でお昼の明るい雰囲気を表現
- ・時間が限られているランチは直感的に選ぶことを重視し写真はメインメニューのみ
- ・日替わりランチは表の黒板をモチーフに写真がなくても直感的にイメージを！