



presentation





課題制作2 ークライアントワークー
じょじょ吉さま
(株式会社cuatro puertas)
販促デザイン

名古屋市昭和区に店舗を構える牛かつ・とんかつ屋。

新規顧客の獲得及び既存顧客のユーザビリティ向上を目的に、
メニュー表・販促物・HPデザインのリニューアルを希望。

平日はビジネスパーソン・OL、休日はファミリーが多く、
10代からシニア世代まで幅広い世代に愛されている。

テイストはシンプルモダンな和を希望。

テイクアウトメニュー の充実

新規顧客の獲得

- webサイトのデザインリニューアル
- テイクアウトメニュー

テイクアウトメニューを選んだ理由

- ・ すぐに変更、活用できるツール
- ・ 元々あるものなので需要が既にある

外食のとき、メニューをすぐに決められますか？



日本全国サラリーマン実態調査

幅広い ターゲット

すべての人のためのデザイン「UD」を心がける。

実際どの人に何が刺さるか分からないので、いくつ
かデザインを考える。

- ・サラダと肉と合わせてドレッシングをかけて食べる(男性 30歳 週に4~5回)
- ・シーザーサラダドレッシングを使って、パンに挟むとおいしいサンドイッチになる(男性 44歳 ほぼ毎日・1日1回程度)
- ・他の調味料と合わせて使う。ゴマドレとポン酢等(男性 45歳 週に1回)
- ・高血圧なので、塩分ひかえめなものや、さっぱりした味のドレッシングを使う事が多い。(男性 63歳 週に2~3回)
- ・サラダにはもちろん、チャーハンの味付けや冷奴にかける(女性 28歳 ほぼ毎日・1日1回程度)
- ・イタリアンドレッシングは刺身に付けてカルパッチョ風にして食べる(女性 30歳 週に1回)
- ・キュウリやキャベツなど、塩昆布とドレッシングラー油などをビニール袋に入れ、浅漬け風にしたりする(女性 49歳 週に4~5回)
- ・たまねぎドレッシングはどのような料理にもあうので好きです。(女性 44歳 ほぼ毎日・1日1回程度)
- ・ノンオイルが良いと思いなるべくそれを探します。(女性 69歳 週に2~3回)
- ・手作りでごま油や、オリーブオイルを使い体に良いものを取り入れる(女性 51歳 月に数回)

市場調査を元に 効果的な戦略

- ・味が大事
- ・イラストが好き
- ・画像優位性効果

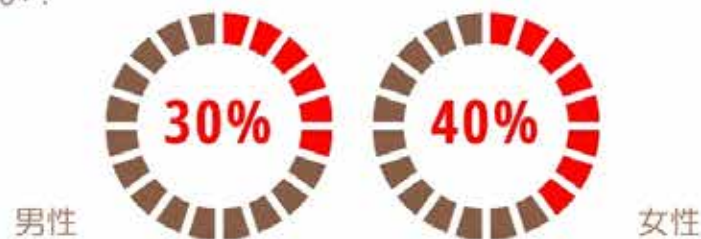
画像優位性効果とは、「文字や言葉だけで伝えるよりも、同時に画像を含んで伝えの方が記憶に残りやすく理解しやすい現象」のことを言います。

ドレッシング購入時の重視点は何ですか？



マイボイスコム株式会社

好きなキャラクターがいると答えた人はどのくらい？



ビデオリサーチダイジェストプラス

universal design

「すべての人のためのデザイン」を意味し、年齢や障がいの有無などにかかわらず、最初からできるだけ多くの人々が利用可能であるようにデザインすることをいいます。

1. 誰でも使えて手にいれることができる（公平性）
2. 柔軟に使用できる（自由度）
3. 使い方が簡単にわかる（単純性）
4. 使う人に必要な情報が簡単に伝わる（わかりやすさ）
5. 間違えても重大な結果にならない（安全性）
6. 少ない力で効率的に、楽に使える（省体力）
7. 使うときに適当な広さがある（スペースの確保）



テイクアウトメニュー表のデザイン

ソフトドリンク

高級茶 350円
コーラ 350円
オレンジジュース 350円
コーヒー 350円
紅茶 350円

アルコール類

生ビール(小) 550円
生ビール(大) 700円
ビール中瓶 700円
(キリンラガー・アサヒスーパードライ)

ハイボール 900円
レモンサワー 900円
焼酎(麦・芋) 500円
ワイン(250ml)赤・白 750円
ノンアルコールビール 500円

デザート

杏仁豆腐 300円
パルムアイス 300円
おろし餅付きアイス 400円
コーヒージェリー 300円
コーヒージェリーアイス付き 450円
白玉ぜんざい 300円
クリーム白玉ぜんざい 450円



お持ち帰りのお客様は、同時ご利用の駐車パーキング(無料3)をご利用ください。(20分無料)

営業案内

ランチタイム 11:00 ~ 15:00

ディナータイム 17:00 ~ 22:00

〒466-0040 愛知県名古屋市中区錦町5丁目61
Tel. 052-918-2566

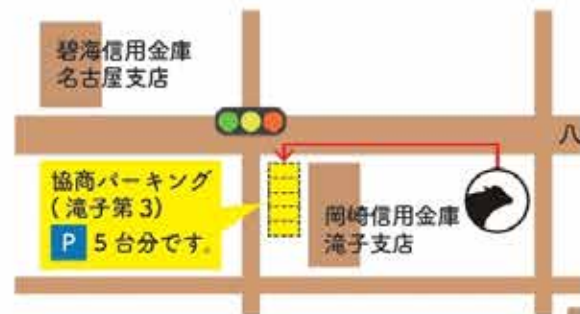
ご注文は電話予約にて承ります。
お昼のご予約は前日までに、夜のご予約は当日お昼までにご注文ください。
お昼は11時30分～、夜は17時30分～のお返しとなります。その他に相談などお気軽にお電話ください。



牛かつ とんかつ

じょじょ吉

お持ち帰りメニュー
あります。
※事前に電話予約ください。
Tel. 052-918-2566



・わざわざ地図をみる人はお店に訪れたことがない新規の顧客と想定して、駐車場の地図を丁寧に。

- ・持ち帰り用メニューとして写真は少なく。
- ・電話番号や営業時間を複数の面に明記し探しやすく。



サーロイン牛かつ
じょじょ吉と言ったらこれ!

サーロイン牛かつ(ハーフ)& 豚ロースかつ
迷ったらこれ!
サーロイン牛かつ&豚ロースかつ

- ・テイクアウトやおすすめはアクセントカラーで分かりやすく。

ランチ限定メニュー
11:00 ~ 15:00 (ラストオーダー 14:30)

日替わりランチ 900円
平日 30分限定!



A. 牛かつランチ (お昼限定! 11:30~15:00) 1,550円
B. 豚ロースかつランチ 1,100円
C. じょじょ吉弁当 1,000円

カフェレラランチ 1,000円

追加メニュー

半熟卵フライ 150円
チキンかつ(ハーフサイズ) 300円
唐揚げ2個 350円
ランチドリンク 300円

グランドメニュー
11:00 ~ 15:00 (ラストオーダー 14:30)
17:00 ~ 22:00 (ラストオーダー 21:30)

■ **サーロイン牛かつ** (お昼限定! 11:30~15:00) 2,500円
■ **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

ダブル牛かつ 4,500円

■ **ひと口牛かつ** (お昼限定! 11:30~15:00) 1,400円
■ **豚ロースかつ** (お昼限定! 11:30~15:00) 1,250円
■ **高級豚ロースかつ** 2,100円

■ **豚ヒレかつ(2枚)** 1,250円
■ **豚ヒレかつ(3枚)** 1,600円

チキンかつ 950円
牛かつカレー 2,500円
豚ロースかつカレー 1,350円
チキンかつカレー 1,050円
牛ごんまいセット 3,200円
豚ごんまいセット 1,800円
ぜいたく3種セット 1,900円

■ **ひと口牛かつ&豚ひれ** (お昼限定! 11:30~15:00) 1,550円
レディースセットA(オクラ巻き) 1,550円
レディースセットB(豚ひれ) 1,600円

■ 印はテイクアウトできます。
※事前に電話予約ください。

サイドメニュー

半熟卵フライ 150円
唐揚げ(2個) 350円
チキンかつ(ハーフサイズ) 350円
オクラ巻き 400円
豚ひれ(1枚) 450円
カニクリームコロッケ 500円
サーロインを使った牛かつメンチ 550円
ひと口牛かつ(ハーフサイズ) 600円

トッピング

カレットポッピングチーズ 150円
おろし (お昼限定! 11:30~15:00) 150円
とろろ 200円

一品料理

冷奴 200円
枝豆 300円
フライドポテト 350円
牛・豚串焼き合わせ 1,050円

ご飯は白米が無料です。お味噌汁は別途100円です。
 ※このメニューにご飯・味噌汁・お味噌汁は別料金です。
 ・ご注文は電話予約・ネット予約・来店予約が可能です。
 ・ご注文は100円、お昼は30分、お昼は30分、お昼は30分。
 ・お昼は30分、お昼は30分、お昼は30分。
 ・お昼は30分、お昼は30分、お昼は30分。

シンプルなメニュー表

お持ち帰り用メニュー

お弁当

豚ロースカツ弁当	1,000円
豚ひれかつ (2枚) 弁当	1,100円
豚ひれかつ (3枚) 弁当	1,500円
ひとロ牛かつ弁当	1,400円
ひとロ牛かつ&豚ひれ弁当	1,550円
サーロイン牛かつ弁当	2,400円

単品

キャベツ	100円
フライドポテト	300円
唐揚げ (2個)	350円
チキンかつ (小)	350円
ヒレかつ (1枚)	450円

ソース

味噌かつ用ソース	100円
おろしソース	100円

ドレッシング

自家製ドレッシング (大)	550円
自家製ドレッシング (小)	400円

ご注文は電話予約にて承ります。(052-918-2566)
 お昼のご予約は前日まで、夜のご予約は当日お昼までにご注文ください。
 お昼は11時30分～、夜は17時30分～のお昼となります。
 お持ち帰りのお客様は用紙使用店舗の駐車(降子第3)をご利用ください。
 (20分無料)
 その他ご相談などお気軽にお電話ください。



じょじょ吉

電話 | 052-918-2566
 受付 | 昼11時～14時 夜17時～20時
 定休日 | 火曜日
 住所 | 名古屋市昭和区広見町5-61-1
 八幡通 広見町5丁目交差点そば
 最寄駅 | 地下鉄桜通線 6山駅 7番出口から徒歩2分

お持ち帰り用メニュー

お弁当



豚ロースカツ弁当
1,000円



豚ひれかつ弁当 (2枚)
1,100円



豚ひれかつ弁当 (3枚)
1,500円



ひとロ牛かつ弁当
1,400円



ひとロ牛かつ&豚ひれ弁当
1,550円



サーロイン牛かつ弁当
2,400円

単品

キャベツ	100円
フライドポテト	300円
唐揚げ (2個)	350円
チキンかつ (小)	350円
ヒレかつ (1枚)	450円

ソース

味噌かつ用ソース	100円
おろしソース	100円

ドレッシング

自家製ドレッシング (大)	550円
自家製ドレッシング (小)	400円

ご注文は電話予約にて承ります。(052-918-2566)
 お昼のご予約は前日まで、夜のご予約は当日お昼までにご注文ください。
 お昼は11時30分～、夜は17時30分～のお昼となります。
 お持ち帰りのお客様は用紙使用店舗の駐車(降子第3)をご利用ください。
 (20分無料)
 その他ご相談などお気軽にお電話ください。



じょじょ吉

電話 | 052-918-2566
 受付 | 昼11時～14時 夜17時～20時
 定休日 | 火曜日
 住所 | 名古屋市昭和区広見町5-61-1
 八幡通 広見町5丁目交差点そば
 最寄駅 | 地下鉄桜通線 6山駅 7番出口から徒歩2分

- ・シンプルなメニュー表が分かりやすい。
- ・自分たちで印刷しやすい。
- ・メニュー表の在庫が切れた緊急の時に。

自家製ドレッシングの販促物

食事提供までの待ち時間に卓上で。
スタッフに声掛けしやすいレジ横に。A4

- ・「にんじん」を強調することで味のイメージがスムーズ。
- ・さらにアレンジ方法を具体的に示すことで、使用用途が広がり、購買意欲が高まる。
- ・小さくも大きくも印刷できるように、A4サイズで作成しました。

上々 牛かつ とんかつ じよじよ吉の
にんじんドレッシングが
おうちでも食べられる！

他にも
いろいろ
使えます。

お肉に！ 生ハムに！ 温野菜に！

上々 自家製ドレッシング
じよじよ吉

(大) 550円・(小) 380円

お肉に！



生ハムに！



温野菜に！



自家製ドレッシングの販促物

レジ横や卓上POPに。A4

- ・オーナーのイラストで親しみやすさを。
- ・オーナーから一言「自家製」ということを強調。
- ・1つ前のデザインの“使い方”とは違う、新たな使用用途を提示して広い層へのアプローチ。

じよじよ吉

飲めるドレッシング

お店で手作り
しています。

- ☑ 野菜嫌いのお子さまにも好評です。
- ☑ 野菜不足の方に。
- ☑ ちょっとした手土産に。

(大) 550円・(小) 400円

自家製ドレッシングの販促物

壁に貼って注目してもらおう。A4

- ・見た目にも美味しそうなドレッシングだったので、写真を前面に出して目を引き、まず興味をもってもらおう。
- ・壁に貼るため、文を書くよりも、短い言葉で伝えたい事を伝える。

上
じよじよ古

にんじん&たまねぎ 自家製ドレッシング

売ってほしい！
家でも食べたい！
との声から商品化しました。

無添加 無着色 新鮮

カルパッチョや生ハムに！
人妻集いのお子さまにも好評です。

（大）550円・（小）400円

TAKE OUT

無添加

無着色

新鮮

00



thank you