

店構えを今以上に美味しそうに作り変えた結果、 売上が**181%**になった事例。

工事前の店舗外観写真



工事前の店舗内写真



《課題》

海鮮イタリアンバルとショルダーネームをつけているが、お客様は食事需要が多く、お酒があまり飲めない。商品は美味しいうのに、認知してもらえてない。

《外観現状分析》

道路に対して平行の入口、どこが入口がわかりにくい。明るさはあるものの、歩行者に対して目にとまるものがない。ガラスに文字が書き過ぎて、中がよく見えず、何が売りなのか不明確。イタリアンなので一部緑はしていますが、食欲が減少します。

《改善点》

海鮮だけでなく、肉を中心にガブ飲みワインのスタイルに変更し、よりバル感を演出。店内の照度も少し落として色温度も変更、食堂感を消し、店内に貼ってある、ペーパーメニューを全部、撤去する。

《外観テーマ》

フラットだった、ドア2枚分を壊して（客席が減るが...）厨房部分までセットバックし、ガラス窓をつけてエントランスをつくることで、新しく壁ができ、そこにコンセプトを象徴するデザインを表現する。全体に赤色で統一し、離れたところから見ても存在感がでて、見つけられやすくなる。

店構えをつくる場合、守るべきルール

入店率＝発見率 × 魅力度

1. 訴求力とブランディングとのバランス

店構えの大きな役割が二つあります。ひとつは、訴求力です。そしてもう一つはブランディングです。これらは、個人店とチェーン店では、間違の作り方をしています。

2. 発見率（視認性）をあげる5つのポイント

・明るさ・大きさ・形・コントラスト・動き

3. 魅力度をあげる5つのポイント

・訴求力（キャッチコピーや思わず入ってみたいくなるコンテンツが表現されているか）
・活気（2の発見率の動きの要素があるか？海鮮なので、商品の鮮度につながる）
・安心感（入口のガラスの文字を消して中がよりみえるように表現する。）
・清潔感（色の使い方や、錆びたり、はげたり、古くてもきれいにみえるようにする）
・お得感（入店したら、美味しいものが食べられそうプラス何かを感じさせる）

- 明るくにぎやかで、活気を感じるように。
- ひと目でバルと感じ、イタリアン・ワインが飲めそうな雰囲気を出す。

イタリアンを感じる赤の布生地をテントにヒラヒラをつけて、より可愛らしさを表現。

メインの看板を店舗幅いっぱいの看板に変更。歩行者からも、勢いをつけるためにも看板を斜めに設置。店名よりも何屋さんかをデザイン。

遠くからでも認知できるように丸型で、点滅球付に袖看板を設置。ロゴマークのみをデザイン

ガラス面も活気を演出するようなイラスト。上部にものれんでにぎやかさを演出。

工事後の外観写真



仕入れ漁港を具体的に明記する。木の板に書いているイメージで、商品のクオリティが高く感じる。

既存のスタンド看板の亚克力板のデザインを変更し、袖看板と同じデザインにし、近くを通る方にも認知してもらう。

店内からの流れで黒板メニューを設置。まるで店内にいるかのような雰囲気を出す。

壁面に歩行者の目に留まるくらい大きくロゴを表現。

厨房のガラスなので、お客様が入店することがよくわかる。

売り商品を明確にし、美味しさと価格とこだわりをわかりやすく表現し、とまったお客様の背中を押す役目。

腰壁の素材を店内と同じ白く小さいブロックタイルで清潔感を可愛らしさを演出。

入口を正面から側面に変更。額縁の色も木色ですべて統一する。

グランドメニューをポスターにし、どんな商品を扱っていて、いくらくらいの価格なのか、わかりやすく表現している。取替え可能式。



工事後の店内写真



工事後の店内写真

所在地：大阪府大阪市北区国分寺 1-7-5
業 態：海鮮イタリアンバル→肉と魚ガブ飲みワイン食堂
年 数：2 年目

《お手伝いさせていただいた内容》

1. 視認性・魅力度アップの店構え企画案
2. 新ロゴ体・ロゴマーク・キャラクターデザイン
3. キャッチコピーと手書き文字・イラストデザイン
4. 工事業者への予算調整と素材および製作指示
5. 照明調整・内装一部デザイン・コーディネート
6. メニューブックデザイン・ポスターデザイン

お問い合わせ ▶ info@jc-sign.com