岸和田カフェリニューアル

企画書

株式会社ITO　代表取締役　斎藤翼

内容

（1）店舗名及びブランドイメージ
（2）コンセプト
（3）ペルソナ（営業時間）
（4）メニュー・TAKE OUT
（5）オペレーション（別紙）
（6）収益シミュレーション（別紙）
（7）委託業務によるご見積もりご提案

（１）店舗名及びブランドイメージ

現在の・・・

BLUESTAR CAFE

◇店名に『CAFE』がつくことで
フードの印象が与えにくい。

◇また、夜の集客が必然的に見込み
にくくなり単価が上がりにくい。

◇BLUESTARの意味合いや要素が
お客様に伝わり切りにくい。

◇青色のテーマカラーが海が見えない、
またロケーションが薄い現地には逆効果。

【新店舗名】

キシワダイニング

-KishiwaDining-

8/16〜8/26　リニューアル

8/27.28　プレオープン

9/1〜　グランドオープン

（2）コンセプト

◇昨今の「ダサかっこいい」をテーマに、
『分かりやすく』
『認知』もされやすい店名に。

◇また、立地的にもファストフードやファミレスタイプの店舗も多いことから、『特別感』を与えるのではなく、『普段使い』のお店に育て直していく。

◇「ダイニング」という印象を与えることで昼だけでなく夜の集客も見込める店舗にしていく。

◇岸和田とダイニングの掛け算で、
地元に根付く『あえて』特別感のないブランドに育てる。

店舗のロゴデザインイメージ

イタリアンバル＆グリル
センバキッチン

グッドテーブル

ディーアール
スタイル

（3）ペルソナ

営業時間１１：００～２２：００
フード　L.O ２１：００
ドリンク L.O ２１：３０

ランチ

１１：００～１５：００

３０代～５０代の主婦層
休日のファミリー層

カフェ

１５：００～１７：００

３０代～５０代の主婦層
休日のファミリー層
カップル、友人同士

ディナー

１７：００～２２：００

ファミリー層
カップル、友人同士

（４）メニュー

メニューに関しては、「普段使い」のブランディングやオペレーションを考えて こだわり２：既製品使用８

【フード】

～メイン～
ハンバーグステーキ、オムライス、パスタ
カレー、サラダランチ（全てにパンorライス）

～サイド～
本日のスープ＋ミニサラダ ※サラダランチ時はなし

～デザート～
キシワダプリン

※休日は特製ラザニアを
サイドに足す

※パンは５種から３種選べる
※ディナー時は単品づつの別価格

【デザート】

チーズケーキ
プリンアラモード
パフェ４種
クレープ４～６種

TAKE OUTの充実

【イメージ】

(1)キシワダプリン

３５０円～

(2)特製ラザニア

８００円～

(3)４号ホールケーキ

１３００円～２０００円

(4)フィナンシェ

１８０円～

キシワダプリン

冷凍ホールケーキ

特製ラザニア

フィナンシェ

お見積もり

5/1〜8/31のOPENまでの4ヶ月

CD：クリエイティブディレクション

SP：スイーツプロデュース

FC：フードコーディネート

SV：スーパーバイザー

月々500,000円(税抜)

9/1〜OPEN後

ロイヤリティ

売上の5%