

# 飲食トピックス

税理士法人 長谷川会計  
〒733-0822 広島市西区庚午中 2-11-1  
TEL 082-272-5868  
URL <http://www.hasegawakaikei.com/>

## 上手な値上げで利益を増やす

### ステップ① 値上げに対するマイナスイメージを取り払う

値上げに対してマイナスのイメージがあれば値上げのノウハウがあっても心が拒否して実行に移せません。まずは値上げに対して**マイナスのイメージを取り払う**ことから始めましょう。

### ステップ② 自分だけの価値を発見する

値上げをしても売れるということは高いお金を払う価値があるとお客様が思ったからです。価値を上げるためのポイントは「商品」と「店（人）」です。「商品」は**料理**、「店（人）」は**店舗の雰囲気**になります。この2つのポイントで自分だけの価値を発見しましょう。

### ステップ③ 価値をお客様に伝える

値段が高くてもお客様に価値が伝われば客離れにはなりません。買う側にとって割高と思われないように料理の価値を伝えましょう。**メニューやPOPを活用すれば簡単に伝えることができます。**



「高くても選ばれる」ということは既存のお客様が多く来店してくれているということです。そうなれば必要以上に新規の集客を頑張る必要はなくなります。新規客は既存客に来てもらうより5~10倍のコストが掛かるとされますし、価値に共感してくれた既存客は口コミで似た人を連れて来てくれるのでコストが掛からずに自分の店にあったお客様が増えやすくなります。正しい値上げで利益を生む仕組みを作りましょう。