

Restaurant Planning Operation

F&D 3NNK

Proposal for sales promotion

印刷物のご提案

Graphic design



<https://www.fdbank.jp/>

☎ 052-745-6700

飲食店の繁盛販促作ります!

飲食店の“困りごと”を販促計画で解決!

メニュー内の料理のイメージがわきづらい!

メニューが客単価に合っていない!

リピート率をもっと上げたい!

お店のイメージに合わせたメニューにしたい!

飲食店販促 製作実績 **1,500** 件以上の

※累計の案件数実績です。

圧倒的な実績数と経験値、ノウハウを活かして

クライアントの「熱い想い」をカタチにします!!

会社概要

CORPORATE PROFILE

商号 株式会社 FOOD&DRINK BANK (略称 エフディバンク)

所在地 名古屋市千種区内山3丁目17番11号

設立 平成15年2月3日

経営理念 食を通じて繁盛のお手伝いをすると共に
社員の物心両面の幸福を追求する。

連絡先 TEL 052-745-6700 <https://www.fdbank.jp/>
FAX 052-745-6711 E-mail grpc_d@fdbank.jp

FOOD&DRINK BANK

F&D BANK が 選ばれる理由

自ら飲食店を運営し、食の最前線
で活躍する様々な事業実績のある
当社だからこそ可能な、消費者
の五感に響くデザインを提案。直営
店の運営から創出された「経営者
の視点」。そして何より大事な「消費
者の視点」双方を併せ持つことが
我々の最大の武器です。

グラフィックデザイン業務実績

Graphic design performance

ロゴ



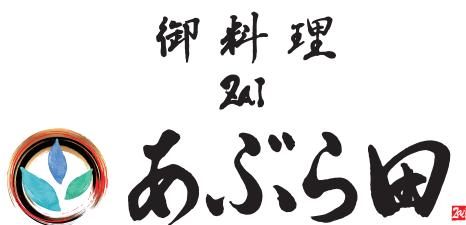
■ひつじのやぶや／居酒屋



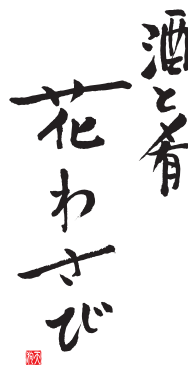
串焼き・野菜巻き工房



■串焼き・野菜巻き工房ひょうげもん／居酒屋



■御料理_zaiあぶら田様／居酒屋



■花わさび／和居酒屋



■串カツキンザン／串カツ居酒屋



■七輪焼きとおばんざいハッピー食堂／居酒屋



■全日本うまいもの祭り／イベント



■テラスोल／レストラン

グラフィックデザイン業務実績

Graphic design performance

メニュー



■和居酒屋



■鉄板居酒屋



■スペインバル



■カフェ&バー



■ラーメン屋



■うどん屋

グラフィックデザイン業務実績

Graphic design performance

チラシ



■鉄板居酒屋



■居酒屋



■うどん屋



■料理教室



■和居酒屋



■鉄板居酒屋



■唐揚げ居酒屋



■カフェ＆バー

グラフィックデザイン業務実績

Graphic design performance

名刺・DM・ポスター・看板・その他



■和居酒屋 (パンフレット)



■蕎麦屋 (外部看板)



■鶏料理 (ポスター)



■鉄板居酒屋スタンプカード



■居酒屋名刺

料金表

※表示価格は全てデザイン費のみの価格となっております。

Price list



■メニュー

●1頁 ¥30,000～



■フライヤー (チラシ)

¥50,000～



■ショップカード

¥10,000～



■名刺

¥10,000～



■ロゴ

¥100,000～



■撮影

●1カット ¥10,000～



■DM (ハガキ・封筒など)

¥30,000～



■POP

¥20,000～



■パンフレット

¥100,000～



■サイン (店内案内・外部看板など)

¥50,000～



■大判ポスター

¥50,000～



■チケット

¥10,000～



■封筒

¥30,000～



■うちわ

¥30,000～



■A型看板

¥50,000～

その他業務

※料金別途お見積いたします。

■ポケットティッシュ

¥10,000～

■カレンダー

¥50,000～

■クリアファイル

¥30,000～

■卓上三角POP

¥30,000～

■コースター

¥30,000～

■たれ幕

¥50,000～

■ランチョンマット

¥30,000～

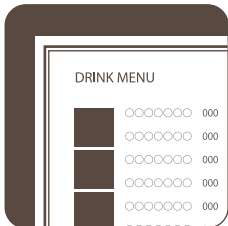
グラフィック業務の流れ

Flow of graphics



Step. 1 ヒアリング

「メニューブックを作りたいけど、メニューリストのみで具体的なイメージが決まっていない」このようなご要望・お悩みなどお気軽にお尋ね下さい。おおよその制作費(概算ですので、費用は前後する場合がございます。)を算出いたします。デザインイメージを膨らませるためにもお客様の店舗にお伺いします。お打ち合わせをもとにお見積もりを作成してご納得いただけたら制作に入ります。



Step. 2 デザイン制作・ラフデザイン提出

*テキストデータとはパソコンで文字入力したデータです。

打ち合わせをもとにデザイン制作します。※メニュー原稿はテキストデータ*としてお客様にご用意していただくことによりスピーディに対応できます。その後、ラフデザインをご確認いただきます。修正点や「もっとこうしたい」などのご要望がありましたら、遠慮なくお申し付けください。また、印刷物の紙の種類も多数ございますので、お客様に選んで頂く事も可能です。(※紙の種類によって金額が異なります。)



Step. 3 撮影(任意)

料理写真が必要な場合は撮影を行います。
カメラマンを手配し、お客様の店舗へお伺いします。
(撮影を希望される場合は事前にお申し付け下さい。最初のお見積もりに合わせて、撮影費も追加致します。)



Step. 4 データ制作

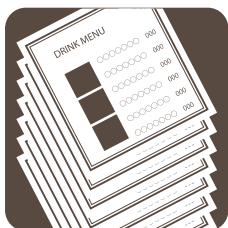
撮影したデータ(支給データ)を取り込み印刷のためのデータ制作を行います。
もし変更が発生した場合は、速やかにご連絡ください。



Step. 5 最終校正*

*校正とは印刷物等の字句や内容、色彩の誤りや不具合を、チェックし修正することです。

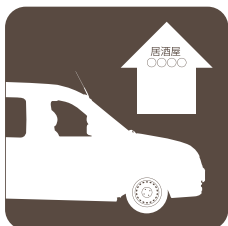
デザインの最終校正をご確認いただきます。最終段階なので、文章の誤字脱字や写真の挿し違い、レイアウトなど、じっくり見て校正してください。
※この時点ではまだプリンター出力の校正のため、色味は最終印刷物とは若干の違いが生じます。



Step. 6 入稿*・色校正・印刷

*入稿とは印刷するための原稿データを印刷所に渡すことです。

最終校正後、印刷所に入稿いたします。色校正のチェック後、本刷りに入ります。
※スケジュール、予算により色校正を出さない場合もあります。



Step. 7 納品

刷り上がりましたら梱包し、ご指定の場所に納品いたします。請求書をお送りいたします。
指定のお振り込み先にお支払いください。