

4月15日（水）14時開催 | 飲食店向け無料オンラインセミナー

「京の焼肉処 弘」の事例に学ぶ、値上げゼロで月売上160万円増
モバイルオーダー時代の"売れる"メニューの作り方 vol.2



モバイルオーダー時代の
“売れる”
メニューの作り方 vol.2

サキアジ株式会社
代表取締役
谷口 泰崇氏

株式会社弘
エリアマネージャー
日下 剛志氏

株式会社トレタ
カスタマー
サクセス担当
堀江

値上げゼロで月売上160万円増！
「京の焼肉処 弘」が
9,000円メニューを看板商品にできた理由

無料 | オンラインセミナー (Zoom)

2026
4/15 WED
14:00-15:00

株式会社トレタ（本社：東京都渋谷区、代表取締役 CEO：中村 仁）は、2026年4月15日（水）にオンラインにて「モバイルオーダー時代の“売れる”メニューの作り方 vol.2」セミナーを開催いたします。メニューブックデザイン的第一人者・サキアジ株式会社 代表取締役 谷口 泰崇氏と、実際にモバイルオーダー「トレタO/X」を導入し成果を上げた株式会社弘（<https://yakiniku-hiro.com/>）が運営する「京の焼肉処 弘」の現場担当者が登壇し、値上げに頼らず売上・客単価を伸ばした実践事例を詳しくお伝えします。

【セミナー申込ページ】 https://info.toreta.in/online_260415_o

「値上げできない」という壁を、仕組みで乗り越えた

「これ以上値段を上げたら、売れないかもしれない」と値上げに頼れない中で客単価の伸び悩みに直面する飲

食店さまが増えています。京都の人気焼肉店「京の焼肉処 弘」も、「トレタO/X」導入前にこうした課題を抱えていました。

しかし導入から約半年で、客単価前年比109.1%・全体売上105.4%・ドリンク単価116.6%を実現。値上げはゼロ。その差を生んだのは、モバイルオーダーを活用したメニュー設計・UX改善と、導入後の継続的な運用改善がありました。

セミナーで得られる実践的ノウハウ：

- 値上げゼロで客単価+9.1%を実現した、メニュー設計の具体的手法：8,980円商品を看板商品に育てるまでの試行錯誤のプロセスを公開
- 約8,980円商品が「全商品中圧倒的1位」の閲覧数を記録したレイアウト改善：動画・コメント・配置を何度も修正した伴走の軌跡
- インバウンド客のドリンク注文率を上げた「おもてなし導線」の設計法：「人件費削減」ではなく「おもてなし強化」を目的に置いたDX活用

当日は質疑応答の時間も設けております。「うちの店舗はこうなんだけど…」といったご相談も歓迎です。

こんな方におすすめです：

【飲食経営者・幹部・エリアマネージャー・販促担当者の方】

- モバイルオーダーを導入しているが、売上へのインパクトが出ていない
- 値上げに頼らず客単価・売上を伸ばす具体策を知りたい
- 高単価メニューをどう見せれば注文につながるか悩んでいる

今後もより多くの飲食店さまがデジタルの力を活かして持続的な成長を実現できるよう、さまざまな活動を通じて飲食業界の皆さまを応援してまいります。

「モバイルオーダー時代の“売れる”メニューの作り方 vol.2」について

【開催概要】

- イベント名：モバイルオーダー時代の“売れる”メニューの作り方 vol.2
- 開催日時：2026年4月15日（水）14:00～15:00
- 開催形式：オンラインセミナー（Zoom配信）
- 参加費：無料
- 主催：株式会社トレタ
- 詳細ページ：https://info.toreta.in/online_260415_o

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社トレタ PR担当:白鳥 TEL:03-6431-9006 MAIL:pr@toreta.in

【お申し込み方法】

1. セミナー詳細ページ (https://info.toreta.in/online_260415_o) より必要事項を記入しお申し込みください。
2. お申し込み時にご登録いただいたメールアドレス宛に後日視聴用のURLをお送りします。事前登録者には「見逃し配信」もご案内いたします。

登壇者情報

谷口 泰崇氏

サキアジ株式会社 代表取締役

飲食店向けメニューブック・グランドメニューの企画・デザイン・ディレクションを専門とする、メニュー設計の第一人者。これまでの支援実績は500社以上。モバイルオーダー時代における「売れるメニューの見せ方」の研究と実践を続けている。



日下 剛志氏

株式会社弘 エリアマネージャー（京の焼肉処 弘）

「トレタO/X」導入を主導した現場のキーパーソン。「人件費削減」ではなく「おもてなし強化」という目的のもとDXを推進し、スタッフが自ら考え行動する現場文化の醸成にも貢献。導入から約半年で客単価109.1%・肉売上112.7%・ドリンク単価116.6%の成果を実現。



堀江 健太

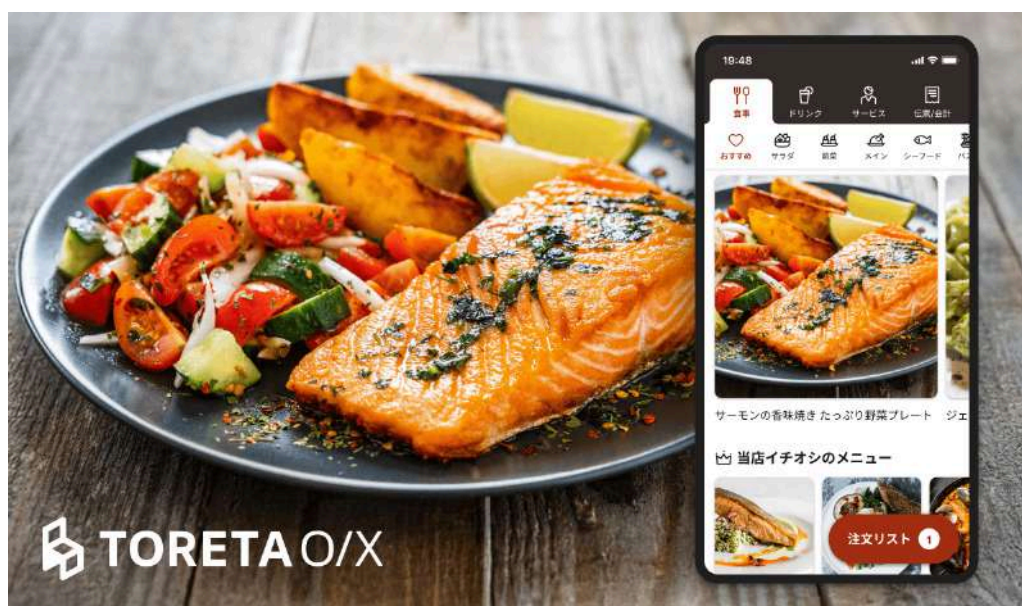
株式会社トレタ カスタマーサクセス部 リーダー

飲食店のモバイルオーダーシステム「トレタO/X」のカスタマーサクセスとして、飲食店の売り上げアップや業務効率化をサポート。システムの導入からその後の活用まで一貫して支援しています。



トレタO/X（モバイルオーダー）について

「トレタO/X」は、飲食店さまの世界観まで表現できる圧倒的なカスタマイズ性を持つモバイルオーダーです。料理の魅力だけでなく、飲食店さまの空間のこだわりまで表現でき、美しいビジュアルと直感的な操作性により、オンラインでも飲食店さまの世界観を完全に再現します。お客さまにとって楽しく快適な注文体験を提供し、注文プロセス自体が「また来たい」と思っただけの時間となるよう、細部まで配慮した設計で飲食店さまの業務効率化と売上向上を同時に実現します。



【トレタO/Xページ】 <https://toreta.in/toreta-ox/>

株式会社トレタについて

【会社概要】

社名：株式会社トレタ

所在地：東京都渋谷区代々木一丁目11番2号 フロンティア代々木4階

代表者：代表取締役 CEO 中村 仁

設立年月：2013年7月1日

資本金：1億円

事業内容：飲食店向け予約・顧客台帳サービス、モバイルオーダーシステムの開発・販売

URL： <https://corp.toreta.in/>

■本件に関するお問い合わせ先

【飲食店関係者様】

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社トレタ PR担当:白鳥 TEL:03-6431-9006 MAIL:pr@toreta.in

セミナーに関するお問い合わせやトレタO/Xの詳細については以下までお願いいたします。詳細な機能や導入メリット、デモ画面についてご説明いたします。

お問い合わせURL：<https://toreta.in/toreta-ox/contact/>

【報道関係者様】

株式会社トレタ 広報担当：白鳥

電話：03-6431-9006 メールアドレス：pr@toreta.in