

955

チラシが無くて大丈夫 楽ポスでOK!

楽ポス



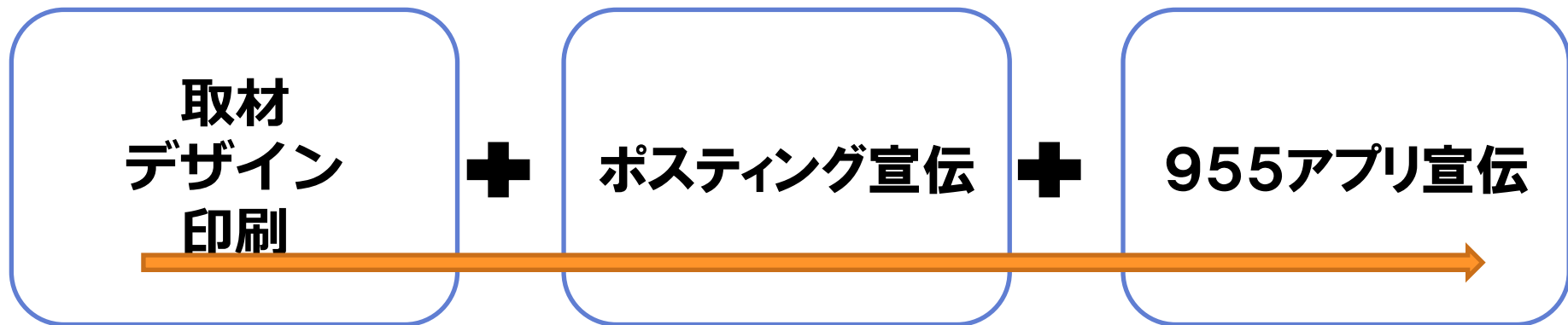
取材：デザイン：印刷：ポスティングまでの
ノンストップ宣伝！

正規代理店 有限会社日本情報サービス

楽ポスのノンストップ宣伝！

継続宣伝
の実現

～チラシの無い方は楽ポスに全てお任せ下さい～



■ 955アプリ宣伝とは

～アプリ内で宣伝バックアップします～

- A) 955からのお知らせ情報に掲載
- B) おもしろクーポンに掲載可能
- C) スマホくじに参加可能

* 確実な来客に繋がります



京都お得アプリ 955はダウンロードしてご確認ください。

楽ポスは情報記事である・・・飲食店の場合

来店動機を分析して宣伝チラシを記事広告にする！

来店動機のリサーチからの記事広告を作成します。

1位友人知人のお薦め **2位**クチコミサイト **3位**宣伝 **4位**近い **5位**その他

見ていただいたお客様に「この店に行きたい」と思ってもらう事が大事です
単なる宣伝チラシになってしまってはダメです。

■ 内容は「こだわりを客観的に」がポイント！

1. キャッチ（タイトル）と画像にこだわる事
2. この店でしか味わえない特別感を出す。
3. クーポンは「お店のウリの商品」にして こだわりを記載する
4. スタッフのサービス 気遣い おもてなし 教育の記載

お客様の
目線で

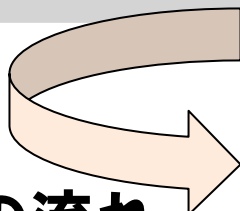
5. 客観的な情報を記事にする

- A) 新規情報 B) 他社との違い C) 季節のタイミング
E) 期待を裏切る意外性 F) 価格だけでは無いお得感

価格表と申込方法

■ コミコミ価格 ・ ・ 取材 デザイン 印刷 ポスティング 955宣伝

	配布部数	価格
楽ポス 〇〇新聞 (A4カラー片面)	5,000部	¥ 35,000
	10,000部	¥ 55,000
	★「955アプリ」で宣伝バックアップします。 ★両面デザイン印刷・・・¥15000UP	



■ 申込の流れ

〇〇新聞とのタイトルで発行します！
参考：グルメ新聞 エステ新聞 リラク新聞 その他

- ① お電話でお問合せ下さい。
- ② 担当スタッフが詳細説明に伺います。
- ③ 記事内容等の打ち合わせ
- ④ 初回のお取引は前金となります。
- ⑤ 掲載データの入稿
- ⑥ 掲載内容の制作と確認
- ⑦ 宣伝の実施 (ポスティング)
- ⑧ アフターケア

有限会社 日本情報サービス
955事業部
京都市伏見区竹田西段川原町94
☎075-606-1504

雑誌風サンプル

7-10
955 ニュース
祇園ぐるめ新聞

紙とWEBで情報GET
紙とWEBで情報GET
紙とWEBで情報GET

紙とWEBで情報GET
紙とWEBで情報GET

紙とWEBで情報GET
紙とWEBで情報GET

今月のオススメ・おちろり得店
グルメの舌をうならせる
祇園唯一の美味しい薬膳料理
祇園膳ぜん
ジワジワと粘りに華揚ブーム到来

祇園膳ぜん
Lanzen

これが噂の
スープ焼き鳥 *Quetta*

ディナー



ココロを癒やしてくれる特別感



さっぱりと美味しくいただけます

美味しいつけ
スライス
揚げ子焼く焼肉



人気のワンチメニューはこちら▼

肝臓は女性に優しい



ブルジョアコース

濃厚クリーム 180円
濃厚カレー 180円
トリロングコース 280円

美しく可愛い女将

女将の笑顔が癒やされる

女将の笑顔が癒やされる

女将の笑顔が癒やされる

このクーポンは、お家で注文も、100円お取り、夜はなんと100円お取りもOKです！！

昼クーポン **300円 OFF**
女一人様一回限り有効 / 朝飯・月曜店

夜クーポン **1000円 OFF**
女一人様一回限り有効 / 朝飯・月曜店

新聞風サンプル

第003
紙面ぐるめ新聞
平成28年9月5日

シワシワと祇園に蒸気ブーム到来

祇園唯一の美味しい蒸膳料理



これが噂のスープ焼き金鶏湯

号外!!

祇園膳ぜん

グルメの舌がうなった!



「これ、美味しいですね。」と、お客さんから好評です。蒸膳料理は、お肉の旨味をしっかりと引き出し、お野菜も柔らかく仕上がります。ぜひ一度お試しください。



「お肉の旨味、本当によいです。」と、お客さんから好評です。蒸膳料理は、お肉の旨味をしっかりと引き出し、お野菜も柔らかく仕上がります。ぜひ一度お試しください。



「これ、美味しいですね。」と、お客さんから好評です。蒸膳料理は、お肉の旨味をしっかりと引き出し、お野菜も柔らかく仕上がります。ぜひ一度お試しください。

祇園膳ぜん
 〒600-0001 京都市東区祇園1丁目1番1号
 TEL 075-331-1111
 全1階 1000～1400時
 全1階 1000～1200時



「これ、美味しいですね。」と、お客さんから好評です。蒸膳料理は、お肉の旨味をしっかりと引き出し、お野菜も柔らかく仕上がります。ぜひ一度お試しください。



「これ、美味しいですね。」と、お客さんから好評です。蒸膳料理は、お肉の旨味をしっかりと引き出し、お野菜も柔らかく仕上がります。ぜひ一度お試しください。

「これ、美味しいですね。」と、お客さんから好評です。蒸膳料理は、お肉の旨味をしっかりと引き出し、お野菜も柔らかく仕上がります。ぜひ一度お試しください。



「これ、美味しいですね。」と、お客さんから好評です。蒸膳料理は、お肉の旨味をしっかりと引き出し、お野菜も柔らかく仕上がります。ぜひ一度お試しください。

「これ、美味しいですね。」と、お客さんから好評です。蒸膳料理は、お肉の旨味をしっかりと引き出し、お野菜も柔らかく仕上がります。ぜひ一度お試しください。

「これ、美味しいですね。」と、お客さんから好評です。蒸膳料理は、お肉の旨味をしっかりと引き出し、お野菜も柔らかく仕上がります。ぜひ一度お試しください。