

飲食店 | 料理だけでなく 人柄と来店理由を伝えるショート動画

制作会社のノウハウを、社員が再現できる運営の仕組みへ。

料理の魅力を、来店する場面につなぐ。

この資料で整える5つ

- 初めて来る人の疑問
- スタッフと仕込みを伝える企画
- 営業を妨げない撮影の手順
- 地図・予約・来店への案内
- お客様の反応を次の企画へ戻す方法

料理の接写に加え、どんな店でどう過ごせるかを判断できる情報をそろえます。

料理だけの動画では、来店的不安が残る。

見直したい兆候

店内の雰囲気や席が分からない

どんな場面で使える店か伝わらない

スタッフの説明が見えない

営業時間や予約先が見つからない

おいしそうという印象から、実際に行くための判断材料へつなげましょう。

来店前に聞かれることを、テーマにする。

質問の例

初めてなら何から選ぶか

一人でも利用しやすい席はあるか

どんな時間帯や場面向くか

予約や来店前に確認することは

場所や入口をどうを見つけるか

実際の案内と食い違わないよう、現場で確認できる内容から選びます。

人柄は、接客と仕込みの説明で伝える。

スタッフ	おすすめする理由を本人の言葉で伝える
仕込み	工夫している工程を一つ見せる
利用場面	席や過ごし方を具体的に案内する
初回来店	注文や入店の流れを説明する

演出で別の店に見せず、普段のお店の温度が分かる場面を集めます。

制作実務と育成実務を、 同じ流れで教えられる。

ショート動画屋さんは、広告、SNS運用、通販、営業、採用など目的の異なる動画を
200社以上・3,000本以上制作してきました。

ディレクター・構成・撮影・編集を分け、複数人で速く品質を揃える制作フローを運用しています。

制作フロー（役割を分けて、速く品質を揃える）



内製化支援での引き継ぎ

実際に制作へ携わる担当者が、
この流れを企業の人員・目的・
頻度に合わせて移します。

実際の流れをそのまま社内で再現し、**制作を続けられる体制**をつくりましょう。

一本の企画は、料理と来店理由を一つずつ。

企画メモに書くこと

誰のどんな来店場面を想定するか

その人に伝える料理やサービス

スタッフが説明できる理由

必要な料理・店内・接客の素材

見た後に取ってほしい行動

一度に全メニューを紹介せず、一つの疑問に一つの答えを用意します。

台本は、疑問から店での体験へつなぐ。

冒頭	初めて来る人の疑問を示す
本編	料理や店内を見せながら答える
補足	提供条件や確認が必要なことを添える
最後	地図・予約・店舗情報へ案内する

特別な撮影用の内容を通常の提供内容と誤解させないようにします。

撮影は、**営業**と**調理**の流れを優先する。

撮影前に決めること

営業を妨げない時間と撮影場所

必要なカットと準備する料理

衛生・安全を確認する担当者

スタッフの出演と公開範囲

お客様や個人情報映さない方法

長時間の撮影を前提にせず、現場の負担に合わせて撮る範囲を絞ります。

公開前に、提供内容と案内を照合する。

確認する項目

- メニュー名と実際の提供内容
- 販売・提供する期間や時間帯
- 営業時間・定休日・店舗の場所
- 予約方法と案内先のリンク
- 映り込み・権利・必要な注記

変更のある情報は確認日を残し、古くなった動画を見直す担当者を決めます。

予約や来店の前に、必要な情報へ案内する。

導線で確かめること

	店名と場所が分かる
	地図やプロフィールへ進める
	予約方法と受付条件を確認できる
	最新の営業時間が分かる
	個別の質問を相談する窓口がある

動画の内容と案内先をそろえ、来店前に迷った点を次のテーマとして記録します。

お客様の声と現場調整は、社内に残す。

社内で担う

来店前の疑問、スタッフ調整、提供内容の確認、出演、来店後の反応

外部へ相談する

初期の企画設計、専門撮影、高難度編集、広告配信、第三者レビュー

営業への負担と制作の頻度を見ながら、無理のない分担を更新します。

保存から地図・予約・来店まで振り返る。

保存	後で見返したい情報になったか
地図・プロフィール	店舗の確認につながったか
予約	予約方法まで進めたか
来店	何を見て来たか、疑問は残ったか

季節・営業日・提供内容・配信条件の違いも記録し、**動画だけで来店が決まったとは断定しません。**

質問**10個**を集め、**月4本**で検証する。

モデルケース

店頭での質問と誤解を**10個**集める

月4本で料理・人柄・利用場面を試す

保存や来店時の**反応**と**現場負荷**を記録

負荷の高い工程だけ**外部へ相談**する

これは実績や成果保証ではなく検証のモデルです。反応の良い切り口を次の企画へ戻します。

90日で、営業に無理のない制作を整える。

0～30日	質問・テーマ・撮影時間・担当を決める
31～60日	少数の撮影・公開と案内の確認を回す
61～90日	来店時の声と負荷を見て企画を更新

期間は目安です。繁忙期やメニュー変更に合わせて、本数と分担を調整します。

最初の一本で、初回来店の迷いを減らす。

- 今日決める5つ
 - 答える疑問と紹介する料理
 - 伝えるスタッフの工夫や人柄
 - 営業に無理のない撮影時間
 - 案内する地図・予約・店舗情報
 - 来店時の反応を振り返る日
-

ショート動画屋さんの内製化支援では、貴社に合う役割・手順・改善方法を一緒に設計します。

自社の内製範囲を相談する