

春夏秋冬様HP提案資料

槇野圭一

秩父
茶房レストラン 春夏秋冬

0494-21-3388
【営業時間】11:00～17:00
【定休日】水曜日※祝日の場合は翌日
お問い合わせはこちら

ホーム

こだわり

お食事

甘味・ドリンク

アクセス・お問合せ

お知らせ

小昼飯 こちゅうはん

秩父地方の郷土料理
B級グルメ”小昼飯(こちゅうはん)”
茶房レストラン

お知らせ

季節のおすすめ

団体利用のお客様

ご宴会・パーティー

観光情報

スタッフブログ

和

東

秩父・和民関係するロマンの源
和銅道跡と銭神様

出会いの旅
秩父地域おもてなし観光公社

検索: 検索

アーカイブ

アーカイブ [月を選択]

春夏秋冬の特徴 ～安心・安全を美味しく楽しく～

茶房レストラン春夏秋冬のメニューに使われている、ほとんどの食材は地産であり、秩父の生産者の手で作られたものです。
※一部の食材で埼玉農産も併せて使用しております。

「地産地消」とは「地元で生産されたものを地元で消費する」ことです。
さらに地域で生産されたものを地域で消費するだけでなく、地域で生産された農産物を地域で消費する活動を通じて、生産者とお客様に結びつきが生まれます。

また、野菜ソムリエの店長自ら、自社農場にて「完全無農薬・有機栽培」の野菜を常時20種類ほどの作っており、毎日採れたてで新鮮な『安心・安全野菜』を使用しております。

「春夏秋冬」ではお客様が、秩父の生産者の「顔が見える」食材でお料理を提供するとともに秩父の農業と関連産業の活性化を図ることを目指しています。

お知らせ

本日、10月2日の閉店時間

2022年10月2日【お知らせ】
いつも春夏秋冬をご利用頂きまして、誠にありがとうございます。大変恐縮でございますが、本日10月2日（日）急用の為、閉店時間を 13:30（ラストオーダー13:00）とさせていただきます。 不便をおかけ [...]（詳しくはこちら）

臨時休業のお知らせ

2022年7月6日【お知らせ】
いつも春夏秋冬をご利用頂きまして、誠にありがとうございます。誠に勝手ながら、7月8日（金曜日）臨時休業とさせていただきます。大変ご迷惑をお掛けしますが、どうぞよろしくお願い申し上げます。 [...]（詳しくはこちら）

団体様メニュー

2022年6月20日【団体利用のお客様】
＜埼玉農産S級グルメ認定店＞ 野菜ソムリエの料理長が、有機・無農薬で育てた野菜の他、毎朝配達した「秩父の採れたて食材」を使い、すべての品を丹精込めた『手作り』にこだわり、ご利用時間に合わせて可能な限り [...]（詳しくはこちら）

お問い合わせ

団体様のご予約・お問い合わせ先はこちら

TEL 0494-21-3388 営業時間外は、メール・ファックスでお問い合わせください。
FAX 0494-21-3389 秩父 茶房レストラン春夏秋冬
(AM11:00～PM3:00、定休日：水曜日※祝日の場合は翌日)

お問い合わせフォームはこちら

このページの先頭へ

ホーム | こだわり | お食事 | 甘味・ドリンク | アクセス・お問合せ | お知らせ

茶房レストラン 春夏秋冬
住所：368-0046 埼玉県秩父市宮創町1-7 地場産業振興センター2F
Tel：0494-21-3388 / Fax 0494-21-3389
営業時間：11:00～17:00 / 定休日：水曜日※祝日の場合は翌日

© 秩父茶房レストラン 春夏秋冬

ロゴ

電話、営業時間、定休日

お問い合わせ

ホーム

こだわり

お食事

甘味・ドリンク

アクセス・お問い合わせ

お知らせ

画像

お知らせ

季節のおすすめ

団体利用のお客様

ご宴会・パーティー

観光情報

特徴

他サイトリンク

検索ボックス

アーカイブ

お知らせ

お問い合わせ

店舗情報

課題・要望

クライアント様ご要望

- ・新規の顧客を増やしたい。
- ・サイトのデザインが古いので、和風の高級感を感じるサイトにして、お店のイメージをアップさせたい。
- ・スマートフォンに対応していない。

その他気になった内容

- ・重複したメニューがある
- 「お知らせ」の項目が同ページ内に2つ以上表示される等



各課題について対応

課題①

新規の顧客を増やしたい。

対応策、案

- 「サイトを見に来た人の来店率を上げる」
- ビジュアルを重複したサイト構成へ変更
- サイトを見た時に感じる店のイメージを良くする

- ・「サイトを見る⇒来店する」の動きを取りやすくする
- 電話番号等 アクセスに開わる内容が目につくようにする

課題②

サイトのデザインが古いので、和風の高級感を感じるサイトにして、お店のイメージをアップさせたい。

対応策、案

- ・サイト訪問時に高級感を感じられる画像大きく見せインパクトを与える

- ・高級感を演出するため、配色は落ち着いたカラーに調整
- ※高級感をイメージする色＝落ち着いた色

課題③

スマートフォンに対応していない。

対応策、案

PCの対応でサイト構成が変わる可能性があるため、PCの対応を行った後に対応

他社サイトとの比較



参考サイトページ

「小料理 久原」
<https://k-kuhara.com/>
「個室割烹 寿司北大路 品川店」
https://www.kitaohji.co.jp/sushi-shinagawa/?utm_source=google&utm_medium=map

- ・配色について
高級感をイメージしたサイトでは主に黒をベースにした色が使用されています

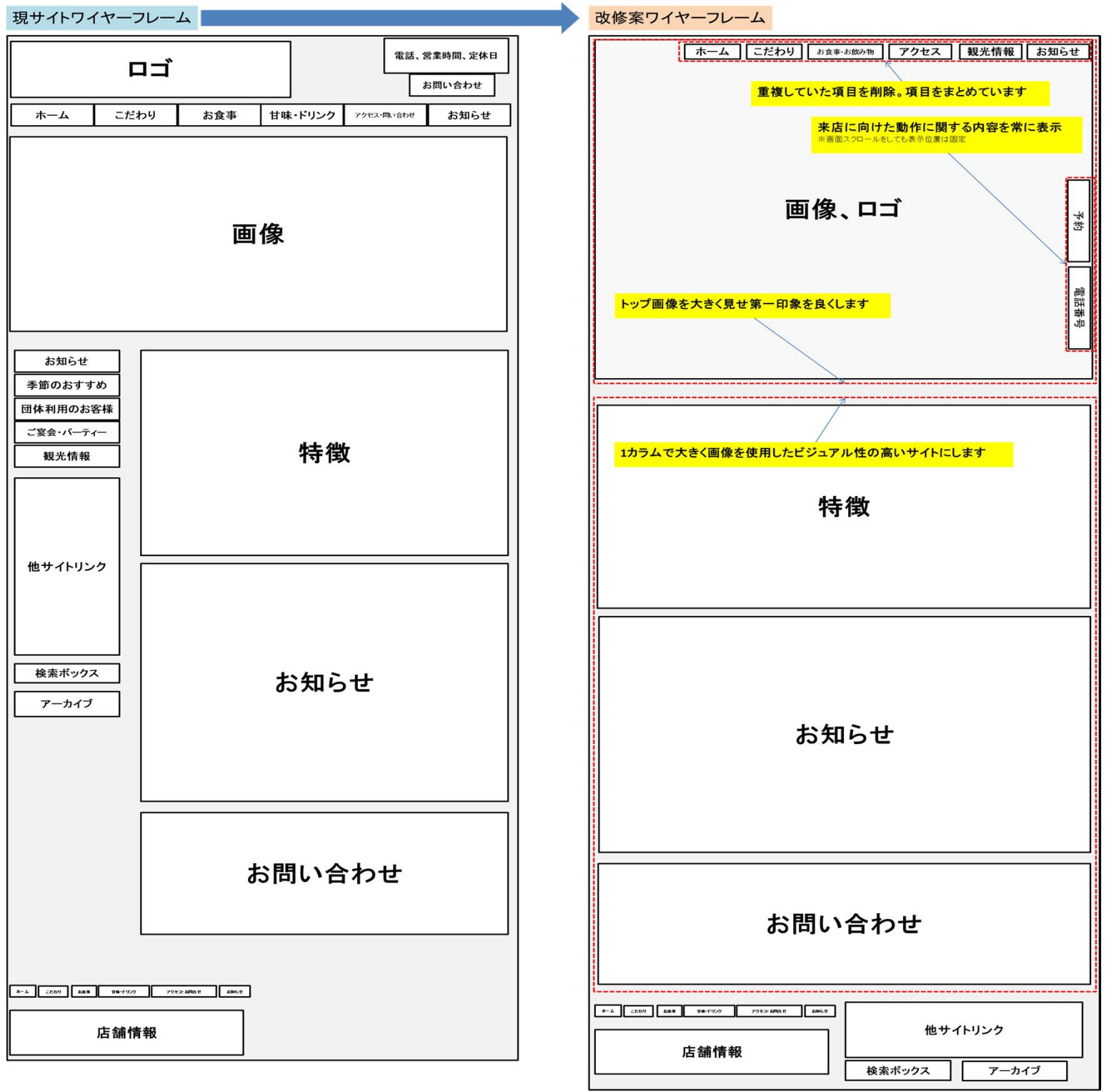


- ・サイト訪問時の1stインパクト
上記画像は、サイト訪問時に表示される内容をキャプチャした内容ですが、ビジュアルを大きく画面いっぱいに表示している参考サイトの方が、高級感を感じる作りになっています

- ・サイト訪問→来店をスムーズに
参考サイトのように来店をするための動作がすぐに取りれる形式に変更するのが良い化と思います



改修提案(1/3) ワイヤーフレームについて



ホーム こだわり お食事・お飲み物 アクセス 観光情報 お知らせ

素材本来の“味”を
そのままに…

秩父

茶房レストラン 春夏秋冬

Tel.050-5596-3472

ご予約はこちら

春夏秋冬の特徴 ～安心・安全を美味しく楽しく～



茶房レストラン春夏秋冬のメニューに使われている、ほとんどの食材は地産であり、秩父の生産者の手で作られたものです。

※一部の食材で埼玉県産も併せて使用しております。

「地産地消」とは「地元で生産されたものを地元で消費する」ことです。

さらに地域で生産されたものを地域で消費するだけでなく、

地域で生産された農産物を地域で消費する活動を通じて、生産者とお客様に結びつきが生まれます。

また、野菜ソムリエの店長自ら、自社農場にて”完全無農薬・有機栽培”の野菜を常時20種類ほどの作っており、毎日採れたてで新鮮な『安心・安全野菜』を使用しております。

「春夏秋冬」ではお客様が、

秩父の生産者の「顔が見える」食材でお料理を提供するとともに秩父の農業と関連産業の活性化を図ることを目指しています。



秩父

茶房レストラン春夏秋冬

0494-21-3388
【営業時間】11:00～17:00
【定休日】水曜日※祝日の場合は翌日
お問い合わせはこちら

ホーム

こだわり

お食事

甘味・ドリンク

アクセス・お問合せ

お知らせ

小昼飯 こちゅうはん




秩父地方の郷土料理
B級グルメ”小昼飯(こちゅうはん)”
茶房レストラン



秩父
春夏秋冬
茶房レストラン

お知らせ

季節のおすすめ

団体利用のお客様

ご宴会・パーティー

観光情報

本場スタッフブログ



大切な時間を、大切な人と



秩父・期間限定を走るロマンの旅
和銅遺跡と銭神様



秩父産への道のりブランド。新設した施設はサマタ。
あちわ
毎々笑顔ももてる。親睦会。

アーカイブ

アーカイブ 月を選択

春夏秋冬の特徴 ～安心・安全を美味しく楽しく～

茶房レストラン春夏秋冬のメニューに使われている、ほとんどの食材は地産であり、秩父の生産者の手で作られたものです。

※一部の食材で埼玉県産も併せて使用しております。

「地産地消」とは「地元で生産されたものを地元で消費する」ことです。

さらに地域で生産されたものや地域で消費するだけでなく、地域で生産された農産物を地域で消費する活動を通じて、生産者とお客様に結びつきが生まれます。

また、野菜ソムリエの店長自ら、自社農場にて「完全無農薬・有機栽培」の野菜を常時20種類ほどので作っており、毎日採れたてで新鮮な『安心・安全野菜』を使用しております。

「春夏秋冬」ではお客様が、秩父の生産者の「顔が見える」食材でお料理を提供するとともに秩父の農業と関連産業の活性化を図ることを目指しています。

お知らせ

本日、10月2日の開店時間

2022年10月2日 [お知らせ]
いつも春夏秋冬をご利用頂きまして、誠にありがとうございます。大変恐縮でございますが、本日10月2日（日）急用のみ、閉店時間を13：30（ラストオーダー13：00）とさせていただきます。ご不便をおかけ[...](詳しくはこちら)

臨時休業のお知らせ

2022年7月6日 [お知らせ]
いつも春夏秋冬をご利用頂きまして、誠にありがとうございます。誠に勝手ながら、7月6日（金曜日）臨時休業とさせていただきます。大変ご迷惑をお掛け致しますが、どうぞよろしくお願い申し上げます。 [...] (詳しくはこちら)

団体様メニュー

2022年6月20日 [団体利用のお客様]
<<埼玉直S級グルメ認定店>> 野菜ソムリエの料理長が、有機・無農薬で育てた野菜の他、毎月厳選した「秩父の採れたて食材」を使い、すべての品を丹精込めて『手作り』にこだわります。ご利用時間に合わせて可能な限り [...] (詳しくはこちら)



お知らせ

グループのご予約・お問い合わせ先はこちら

TEL	0494-21-3388
FAX	0494-21-3389

営業時間外は、メール・ファックスでお問い合わせください。
 秩父 茶房レストラン春夏秋冬
 （AM11:00～PM5:00、定休日：水曜日※祝日の場合は翌日）

お問い合わせフォームはこちら

対応内容

- ・黒色をベースに高級感を演出
- ・画像を大きく使用することでビジュアル面を強く
→イメージアップ
- ・重複していた項目の削除

[ホーム](#) [こだわり](#) [お食事・お飲み物](#) [アクセス](#) [観光情報](#) [お知らせ](#)

素材本来の“味”を そのままに…



秩父
茶房レストラン 春夏秋冬

Tel.050-5596-3472
ご予約はこちら

春夏秋冬の特徴 ～安心・安全を美味しく楽しく～




茶房レストラン 春夏秋冬のメニューに使われている、ほとんどの食材は地産であり、秩父の生産者の手で作られたものです。

※一部の食材で埼玉県産も併せて使用しております。

「地産地消」とは「地元で生産されたものを地元で消費する」ことです。さらに地域で生産されたものを地域で消費するだけでなく、地域で生産された農産物を地域で消費する活動を通して、生産者とお客様に結びつきが生まれます。

また、野菜ソムリエの店長自ら、自社農場にて“完全無農薬・有機栽培”の野菜を常時20種類ほどの作っており、毎日採れたてで新鮮な『安心・安全野菜』を使用しております。

「春夏秋冬」ではお客様が、秩父の生産者の「顔が見える」食材でお料理を提供するとともに秩父の農業と関連産業の活性化を図ることを目指しています。



