



食べる くにたちグルメガイド

ボナペティ国立



オープンして2年目の「ボナペティ国立」は、地元的新鲜野菜や果物を中心としたサラダ・惣菜・デザート・ジュースのテイクアウトのお店です。

魅力のひとつは何と言っても駅近。お店は国立駅南口から5分程度、音大付属幼稚園正門の並びにあります。

朝は7時半から19時半までオープン。朝食用にとおにぎりを買って行く出勤前の方々や、夕飯の一品にと仕事帰りのお母さんまで、一日中お客が絶えません。

お店はガラス張り、外からも店内に並ぶ彩り豊かな惣菜や弁当が目を引きまします。奥のキッチンで料理している店長さんの姿も。

店長の塩崎佳子さんは、野菜ソムリエの資格を持ち、元看護師という経歴の持ち主。「普段からなるべく多くの野菜を取って欲しいですね」と塩崎さん。病院で勤務していた頃から、健康な身体を作るため、食生活の大切さをより感じていたそうです。

お店の惣菜は素材の味を生かし、塩分や調味料は控えめに優しい味に仕上がっています。健康を維持したい方、小さなお子さんの食育にもぴったりですね。

そして注文を受けてから作る「ジュース」。腸に効く「グリーンスムージー」や美肌にオススメ「きゅうり&りんごジュース」など、メニューは10種類以上。どれもメニュー表に効能まで書かれていて、その日の気分や体調で選ぶことが出来ますよ。

お店には、「この野菜でどんな料理を作ったらいいかしら」と、八百屋で買った野菜を片手に立ち寄る主婦の方もいるそうです。「気軽に立ち寄って、自宅の献立の参考にしてくださいね」と塩崎さんは笑顔で話してくださいました。

店長と会話を楽しみながら、心も身体もほっこりした気分になれるお惣菜屋さんです。

● SHOP DATA

[店名]	ボナペティ国立
[住所1]	国立市中1-8-22
[TEL]	042-576-2350
[OPEN]	7時半～19時半
[定休日]	日曜日
[WEB]	http://members3.jcom.home.ne.jp/bon-appetit/
[BLOG]	http://www.facebook.com/BonapetiSalad

[> 大きい地図で見る](#)

お店のレシピ

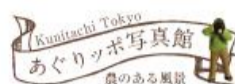


ほっこり！かぼちや器の温野菜

カボチャ 旬の野菜

くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippo



赤く染まる田んぼの夕暮れ

- [トップページ](#)
- [特集-「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う-直売所マップ](#)
- [食べる-くにたちグルメガイド](#)
- [つくる-くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる-市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
- [ト国立日誌\(スタッフブログ\)](#)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)