

鳥善とスズキ、インドベジタリアンレトルトカレーを発売



ブライダルやレストラン事業を展開する株式会社鳥善(本社：静岡県浜松市、代表取締役：伊達善隆、以下「鳥善」とスズキ株式会社(本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：鈴木俊宏、以下「スズキ」)は、4種類のレトルトカレーを共同開発し6月25日より発売開始します。

このレトルトカレーは、スズキの本社社員食堂で2024年1月より提供している本格的なインドベジタリアン料理が簡易調理で提供可能になる給食事業者向けの食キットをベースにしています。インド出身の社員が「母親の味」と親しんでいる味を、鳥善がレトルトカレー用にレシピを考案、スズキも試食会を行うなど再現し、レトルトカレーとして開発しました。

パッケージデザインは、スズキの四輪デザイン部が作成し、四輪車や二輪車のイラスト周りには各カレーで使用している食材を描き、4種類の左側側面を重ねると1つの絵になる隠し絵など、食べ終わった後もパッケージを飾りたくなるデザインとなっています。なお、パッケージは、他のデザイン展開も検討しております。

スズキは、本社がある浜松の企業との共創を通じて地域活性化を図ることや、インドの魅力を日本へ発信し文化面でも結ぶなど、これからも2つの地元の発展に貢献していきます。

●鳥善 伊達善隆 代表取締役のコメント

2024年よりスズキ様との協業により誕生した実際に社員食堂にて親しまれている味が、オリジナルのレトルトカレーとして誕生しました。インドをはじめとする海外人材への感謝と愛情を、一皿に込め、やさしくて力強い味に仕上げています。

●スズキ 鈴木俊宏 代表取締役社長のコメント

鳥善様との協業が深化したことで、インドの魅力を発信することができました。ぜひ本格的なインドベジタリアン料理をご賞味ください。

【製品特徴】

《スズキ食堂「大根サンバル」》

大根／人参／トゥール豆を使った南インドの煮込み料理で、タマリンドの酸味が特徴です。お味噌汁のようにご飯に合わせるのがおすすめです。

- ・パッケージデザイン「HAYABUSA」
- ・辛さ3

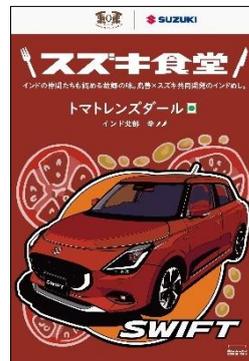


「大根サンバル」の盛り付けイメージ

《スズキ食堂「トマトレンズダール」》

栄養豊富なレンズ豆をトマトと合わせた北インドの煮込み料理です。スパイスはクミン／ターメリック／チリの3つだけですが、奥深い味わいを楽しめます。

- ・パッケージデザイン「スイフト」
- ・辛さ2



「トマトレンズダール」の盛り付けイメージ

《スズキ食堂「茶ひよこ豆マサラ」》

タンパク質豊富な皮付きの茶ひよこ豆をじっくり炒めた玉ねぎと合わせた北インドの煮込み料理です。

トマトの酸味と青唐辛子のキレのある味わいを楽しめます。

- ・パッケージデザイン「ジムニー」
- ・辛さ4



「茶ひよこ豆マサラ」の盛り付けイメージ

《スズキ食堂「青菜ムングダール」》

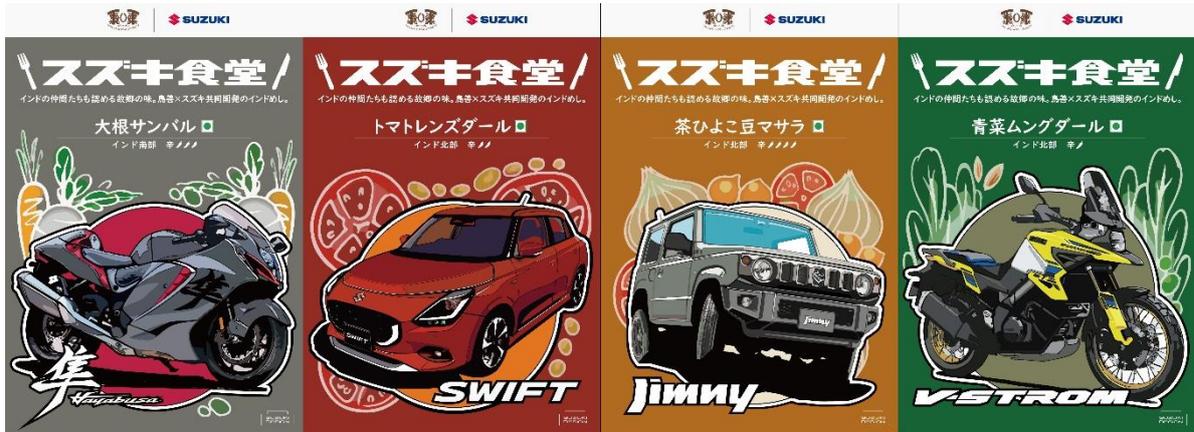
緑豆の皮をむいた黄ムング豆と小松菜を合わせた北インドの煮込み料理です。青菜のほどよい苦みとクミンのスパイシーな香りをお楽しみください。

- ・パッケージデザイン「V-STROM1050DE」
- ・辛さ1



「青菜ムングダール」の盛り付けイメージ

【パッケージ】



【パッケージ左側面】



4種類の左側側面を重ねると
1つの絵になる隠し絵

【製品概要】

製品名	・スズキ食堂「大根サンバル」 ・スズキ食堂「トマトレンズダール」 ・スズキ食堂「茶ひよこ豆マサラ」 ・スズキ食堂「青菜ムングダール」
内容量	180 g
販売価格	918 円 (税込)
発売日	2025 年 6 月 25 日
取扱い	スズキ公式 EC サイト「 S-MALL 」 (順次、スズキ歴史館やスズキの各種イベント会場で販売します)
販売者・製造所	販売者：株式会社 鳥善 製造所：株式会社キャニオンスパイス

2024 年 2 月 1 日プレスリリース [鳥善とスズキ、外国人従業員の食環境向上に向けた協業を開始](#)

以上