

鳥善とスズキ、6 種類目のインドベジタリアンレトルトカレーを発売
～爽やかで深みのある「ココナッツ野菜」～



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、お客様にご好評いただいている「スズキ食堂 インドベジタリアンレトルトカレー」に新味「ココナッツ野菜」を追加し本日から販売します。

2024 年 1 月より、スズキと鳥善が共同開発した簡易調理で提供可能になる給食事業者向けの本格的なインドベジタリアン料理のミールキットをスズキの本社社員食堂で提供しています。

このミールキットをベースに鳥善がレトルトカレー用のレシピを考案し 2025 年 6 月に「スズキ食堂 インドベジタリアンレトルトカレー」として 4 種類（トマトレンズダール、茶ひよこ豆マサラ、青菜ムングダール、大根サンバル）を発売しました。2025 年 10 月には新たに 1 種類（南瓜サンバル）を発売し、現在までに 5 種類合計で約 15 万 3 千食※を販売しており、スズキの 2 つの地元である浜松とインドの魅力や文化を日本中に届けています。

また、鳥善はこのミールキットを提供する事業を立ち上げ、スズキの社員食堂だけではなく、ベジタリアン食対応を進めている製造業や IT 企業の社員食堂、訪日外国人の来館が多いホテルや施設などへ提供しています。さらに 2026 年 9 月には日本航空株式会社の羽田空港・成田空港発の国際線の特別機内食として採用されるなど、浜松発の食の取り組みが世界中へ広がっています。

新味「ココナッツ野菜」は、野菜とココナッツを合わせた、南インドの煮込み料理です。ココナッツのコクと野菜の甘味、トマトとタマリンドの酸味、青唐辛子のキレが重なり、爽やかで深みのある味わいです。

パッケージの表面は、レトロとモダンを融合させたネオレトロなスタイリングデザインの「GSX-8T」を描き、ココナッツの外皮や木のイメージとキャンディバートゴールドの鮮やかなタンクカラーを合わせました。また、パッケージの背表紙は、重ねると1つの絵になる隠し絵など飾りたくなるデザインを継承しています。

スズキは、本社所在地で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、主力市場である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。

※2026年9月30日時点（弊社販売会社への販売分なども含む）



盛り付けイメージ



右が「ココナッツ野菜」



パッケージ 一覧(全6種)

【商品概要】

商品名	スズキ食堂「コconaツツ野菜」
内容量	180 g
販売価格	918 円（税込）
発売日	2026 年 10 月 23 日
取扱い	・スズキ公式 EC サイト「 S-MALL 」 ・スズキの企業ミュージアム スズキ歴史館 1 階 「S-MALL スズキ歴史館ショップ」 ・各種イベント会場のスズキ物販ブースなど
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](#)

2025 年 6 月 25 日プレスリリース [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](#)

2025 年 10 月 23 日プレスリリース [鳥善とスズキ、インドベジタリアンレトルトカレーの新味を発売](#)

以上