

ミラノデザインウィーク2016で世界を魅了
「Lexus - An Encounter with Anticipation」
未来の水素社会を“予見”する体験型インスタレーション上陸
2016年5月16日(月)～6月1日(水) 於：INTERSECT BY LEXUS-TOKYO(南青山)

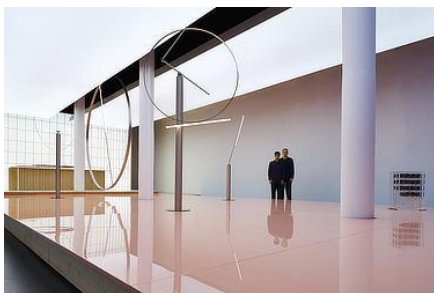
LEXUS は、5月16日(月)から6月1日(水)まで、INTERSECT BY LEXUS-TOKYO*¹(南青山)にて、「ミラノデザインウィーク2016*²」に出展した「Lexus - An Encounter with Anticipation」の一部を凱旋展示いたします。

本展示は、世界が注目する新進気鋭のデザイナーズデュオ、フォルマファンタズマとイタリア・ミラノに拠点を置きミシュラン一つ星を獲得した国際的シェフ、徳吉洋二氏とのコラボレーションにより実現した体験型インスタレーションです。“Anticipation”（予見）をテーマにLEXUSのクラフトマンシップと技術力、デザインフィロソフィーを通して、「予期せぬ驚きと感動の体験」を提供します。

今回は、“Anticipation”（予見）の象徴とも言えるコンセプトカー、「LEXUS LF-FC*³」の動力源である“水素”から着想した体験型インスタレーションで、LEXUSならではの先進的かつ革新的なおもてなしの思想を体験いただけます。水素動力をモチーフにしたキネティックライトのインスタレーションと、徳吉洋二シェフによる独創的な味覚体験で、「未来の水素社会を予見する旅」をお楽しみください。

※徳吉洋二氏による味覚体験は十分な数量をご用意しておりますが、品切れの際にはご容赦ください。

- *1: LEXUSが考えるライフスタイルを体験できるカフェ、レストランおよび展示スペースを備える東京・南青山のブランド活動発信拠点。
- *2: イタリア・ミラノで行われる世界最大のデザインエキシビション。ミラノサローネとも呼ばれる。
- *3: 東京モーターショー2015で発表された、未来社会のLEXUSフラッグシップセダンをイメージしたコンセプトカー。来るべき水素社会を見据え、燃料電池技術やインホイールモーターで環境性能と走りの楽しさを高次元で両立したほか、最新の自動運転テクノロジーを搭載し、LEXUSのNew Chapterに続く新たな章の幕開けを予感させるモデル。



<Lexus - An Encounter with Anticipation 凱旋展示>

日程：2016年5月17日(火)～5月30日(月)

会場：INTERSECT BY LEXUS - TOKYO 1F ガラージ (東京都港区南青山 4-21-26)

展示作品：「Lexus - An Encounter with Anticipation」の一部

URL：<http://www.lexus-int.com/jp/lexus-design/design-events/>

【デザイナー・プロフィール】（敬称略・順不同）

デザイナー

フォルマファンタズマ (Formafantasma)

フォルマファンタズマ (Formafantasma) は、オランダ・アムステルダムに拠点を置くイタリア出身デザイナーのアンドレア・トリマルキ (Andrea Trimarchi) とシモーネ・ファルジン (Simone Farresin) によるデザインチーム。主にマテリアルに関する実験を行ないながら作品を制作している。

フォルマファンタズマは、伝統文化と地域文化との関係、サステナビリティへのクリティカルなアプローチ、そして文化の源泉としてのオブジェクトの重要性などを常に探求している。クラフトと産業、オブジェクトと

ユーザーを繋ぐことで、フォルマファンタズマは自身の実験的取り組みと幅広いデザイン産業をリンクさせ、世界中の様々な著名ブランドからのオファーを数多く受けている。彼らの作品は、国際的に高い評価を受けており、ニューヨーク近代美術館 (MoMA) やロンドンのヴィクトリア&アルバート博物館といった主要美術館のパーマネントコレクションとして所蔵されている。



シェフ

徳吉 洋二

徳吉洋二は、ミシュラン一つ星を獲得した最も新進気鋭のシェフのひとり。長年に渡って高い評価を受けるイタリアンレストラン「オステリア・フランチェスカーナ」にて、シェフ Massimo Bottura の下、短期間でスーシェフ（副料理長）となり、当時ミシュラン一つ星だった同店の二つ星、さらには三つ星獲得に寄与した。2014年はじめには、イタリア料理を独自に解釈した“Cucina Italiana Contaminata”を提供すべく、自身のレストランをミラノに開業。そして、開業からわずか10ヶ月で、同レストランはミシュラン一つ星を獲得した。徳吉は、技術と創造性を元に全く新しい「個性」を打ち出した食体験を提供している。

