

**LEXUS、ミラノデザインウィーク 2015 に出展**  
**“五感”を刺激する体験で、LEXUS がデザインの可能性を切り拓く**  
**世界的デザイナー フィリップ・ニグロ氏と国際的シェフ 米田肇氏を起用**

LEXUS は、2015年4月14日（火）～19日（日）イタリア・ミラノにて開催されるミラノデザインウィーク 2015<sup>\*1</sup>に出展し、ミラノ市内・トルトーナ地区の「スパツィオ・レクスーストルネリア」にて「LEXUS - A JOURNEY OF THE SENSES」を開催する。

「LEXUS - A JOURNEY OF THE SENSES」では、「五感」を刺激することで得られる出会いを創出し、「想像を超えた感動を得る LEXUS との旅」を提供する。“Senses”「五感」は LEXUS のデザインの根幹にあり、ドライビングプレジャーとも密接に繋がるものでもある。視覚、聴覚、触覚、嗅覚、味覚の五感を改めて捉え直すことで、その可能性を最大限に体験できる五感展示を実施する。また同テーマは、本年度の LEXUS DESIGN AWARD のテーマとしても設定されている。

LEXUS は、本プロジェクトのスペースデザイナーとして、フランスとイタリアを拠点に活動し、プロダクト、スペースの両分野において幅広い実績を持つデザイナー フィリップ・ニグロ氏を、フードデザイナーとして、2009年にミシュラン史上世界最短で三ツ星を獲得し、ガストロノミーをベースに独自の美意識と壮大な世界観を表現する料理人 米田肇氏を起用する。まったく異なる背景を持ちながらも、世界から大きな注目を集める二人と LEXUS とのコラボレーションにより、「LEXUS - A JOURNEY OF THE SENSES」において新たなデザインの未来を切り拓く。

ミラノデザインウィーク 2015 会期中、同会場にて「LEXUS DESIGN AWARD<sup>\*2</sup> 2015」の入賞 12 作品も展示される。 ([LexusDesignAward.com/jp](http://LexusDesignAward.com/jp))

\*1 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。家具メーカーやファッションブランドが独自性をアピールする様々なイベントを開催。ミラノサローネとも呼ばれる。

\*2 豊かな社会をつくり上げる“DESIGN”と、より良い未来づくりのためのアイデアを生み出す気鋭のクリエイターの育成・支援を目的に、2013年に創設した国際デザインコンペティション。

## イベント概要

タイトル	LEXUS - A JOURNEY OF THE SENSES
日時	4月14日(火) - 4月19日(日) プレスプレビュー: 4月13日(月) 午後1時 - 午後5時
会場	イタリア・ミラノ 「スパツィオ・レクサースートルネリア」 住所 Via Tortona 32, Milan
テーマ	Senses
展示	・ 招聘デザイナーによる“Senses”をテーマとした五感体験 ・ LEXUS DESIGN AWARD 2015 の入賞 12 作品 (プロトタイプ 4 作品とパネル展示 8 作品)
主催	Lexus International

### 【デザイナー・プロフィール】(敬称略・順不同)

#### スペースデザイナー

##### フィリップ・ニグロ (Philippe Nigro)



フランス生まれ。現在はフランスとイタリアを拠点に活動。ニグロ氏の作品は、未来的デザインの探求とクライアントの持つ現状のブランド資産への深い理解が元となっている。このようなアプローチにより、これまでも様々なプロジェクトにおいて異なるスタイルやスケールのデザインに取り組んできた。彼の作品は、パリのポンピドゥー・センターに展示される代表作 "win-chairs" や "T.U. table" をはじめ、様々な主要ミュージアムに所蔵されている。また、数々のトップメゾンとのコラボレーションを通じ、世界中から注目を集める若手デザイナーである。

2014年 Maison& Objet の now! design à vivre2014 においてデザイナー・オブ・ザ・イヤーを受賞したほか、最近ではミラノトリエンナーレに 7 度目の出展となるトリエンナーレデザインミュージアムのデザインを担当した。

#### フードデザイナー

##### 米田 肇



大学卒業後、コンピュータ関連のエンジニアを経て料理の世界へ。ガストロノミーをベースに、生命学、生物学、脳科学、消化学、建築学、宇宙科学などを通して表現される独自の美意識と壮大な世界観は料理業界でも高く評価され、ミシュラン史上世界最速での三ツ星獲得、Foodie Top 100 Restaurants、Asia's 50 Best Restaurants などの世界のランキングにランクインするなど、注目されている料理人のひとり。2015年1月には、フランスの雑誌「Le Chef」において、世界中のミシュランガイドで三ツ星、二ツ星を獲得したシェフ 512 人の投票により「世界を代表するシェフ 100 人」に選ばれた。