

LEXUS、自動車メーカーとして初めて Milano Design Award Competition で「Best Entertaining 賞」を受賞

LEXUSは、2015年4月14日から19日の間、イタリア・ミラノで開催された世界最大のデザインエキシビション「ミラノデザインウィーク」に「LEXUS - A JOURNEY OF THE SENSES」を出展し、公式コンペティション「Milano Design Award Competition」において、「Best Entertaining賞」を受賞した。尚、公式コンペティションで、自動車メーカー初の受賞となる。

“Senses”「五感」をテーマとした「LEXUS - A JOURNEY OF THE SENSES」では、来場者の五感を刺激し、解放することで、「想像を超えた感動を得るLEXUSとの旅」を提供した。五感の探求はLEXUSのデザインの根幹であり、ドライビングプレジャーと密接に繋がる。世界的に著名なスペースデザイナーフィリップ・ニグロ氏と、国際的シェフ米田 肇氏とのコラボレーションによって誕生したインスタレーションは、視覚、聴覚、触覚、嗅覚に加え、味覚の刺激から生まれる新たな五感体験で多くの来場者を魅了。「LEXUS - A JOURNEY OF THE SENSES」は、ミラノ市内・トルトーナ地区の「スパツィオ・レクサス・トルネリア」で開催され、6日間で約5万人の来場者を迎え、大盛況のうちに終了した。

LEXUSは、今後も様々な活動を通じて、デザインの未来を切り拓く新たな挑戦を続けていく。

LEXUS - A JOURNEY OF THE SENSES の詳細は Lexus International 公式ホームページに掲載：

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

尚、Lexus International のオフィシャルサイトにて、各ゾーンを約2分間でバーチャルに体験できるインタラクティブツアーコンテンツを公開。実際に会場を訪れた来場者のソーシャルメディア上のコメントや、会場内の各ゾーンの詳しい情報なども掲載している。

LEXUS - A JOURNEY OF THE SENSES バーチャルツアー：

<http://www.lexus-int.com/jp/lexus-design/virtual-journey/>



Milano Design Awardについて

創設から今年で5回目を迎えるイタリアの文化協会elita主催の賞。大賞とその他5つのカテゴリー賞がある。今回、レクサスが受賞した「Best Entertaining賞」はその内1つのカテゴリーとなる。イタリア・ミラノ市内の各地域で行われる「FUORI SALONE(フォーリサローネ)」において、参加したインスタレーションを対象とする。

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）
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 vivre 2014 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短での三つ星獲得、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つ星、二つ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。