

Vaundy さん新曲「Tokimeki」の初披露ライブ映像も配信！

新CMを作成した柳沢監督、現代アーティスト山口さん、
食のプロ sio鳥羽さん、段ボールアーティスト 島津さん

様々なクリエイターの個性をトークでひも解く 「COROLLA CROSS 100 ways」開催

URL : <https://toyota.jp/corollacross/cp/peopledrivensuv/>

トヨタ自動車株式会社は、2021年9月14日（火）に新型カローラ クロスの発売を記念して、「art」「music」「food」「sustainable」それぞれのテーマを代表する個性あふれるゲストをお招きし、COROLLA CROSSと生み出す個性や、新しい毎日についてトークを繰り広げるオンラインイベント「COROLLA CROSS 100 ways」を10月1日に開催いたしました。



スペシャルサイトQRコード

100人いれば、100通りの楽しみがそこにある。どんな場面でも、そこにカローラ クロスが寄り添うことで、新たな個性を完成させる。100通りの個性から生まれる新しい毎日を提案する。それが「COROLLA CROSS 100 ways」です。

「art」のテーマでは新型カローラ クロスのCM・グラフィックに携わっていただいた、柳沢監督とアートディレクターの山口歴さんに、「sustainable」では段ボールアーティストの島津冬樹さんに新型カローラ クロスのCM撮影で使用したスタジオの中で個性あふれるトークを繰り広げていただきました。

「music」のテーマでCMソングでコラボレーションしたVaundyさんは先日 Zepp NAGOYAでLIVEで初披露した映像を特別配信。「food」のテーマでは代々木上原の人気フレンチSIOのシェフ鳥羽周作さんには“もしカローラクロスでバーベキューに行ったら！”という設定で、“BBQ飯”の作り方を考案して頂きました。

これからも「COROLLA CROSS 100 ways」の施策は、様々なヒト・モノ・コトとコラボレーションし、COROLLA CROSSのスペシャルサイトにて発信していきます。今後のCOROLLA CROSSにもぜひご期待ください。

■ art

「art」のテーマでは新型カローラ クロスのCM・グラフィックに携わっていただいた、柳沢監督とアートディレクターの山口歴さんにご登壇いただき、幼少期からアートを始めたきっかけから、今回のCMへに懸けた思い、CMという動画にアートを落とし込む中でのこだわりなどを、新型カローラ クロスのCM撮影で使用したスタジオの中で語っていただきました。



■ music

「music」のテーマでは「あなたの個性で完成するPEOPLE DRIVEN SUV」というコピーに共感頂き、Vaundyさんとコラボレーションで完成した「Tokimeki」の、Zepp NAGOYAでのLIVEで初披露した映像を、特別配信でご覧いただきました。楽曲の作成に当たって大事にしたことなどもメッセージをいただきました。



■ food

「food」ではコロナ禍での「おうちでSIO」が話題になり、数多くのメディアにも出演し“幸せの分母”を増やし続けている、個性で溢れる代々木上原の人気フレンチSIOのシェフ、鳥羽周作さんに“もしカロークロスでバーベキューに行ったら！”という設定で、“BBQ飯”の作り方を考案して頂きました。



これを最後にほぐしてサンドにして



これやばいな 完全にやばいですねこれ

■ 材料

○ブルドポーク

肉250g
塩3g
スパイス
-パプリカパウダー
-クミンパウダー
-ガラムマサラ
※お好みで種類と量を調整
玉ねぎにんじんセロリ各30g
白ワイン100g
(ビールでも可)
ブラックペッパー10粒
ローリエ1枚

○サンドイッチ

食パン8枚切り 2枚
ブルドポーク 60g
パプリカ 30g
粒マスタード 20g
赤玉ねぎスライス15g
りんごジャム 20g
ピクルススライス10g
スライスチーズ 2枚
マヨネーズ 5g

■ 作り方

- ①肉に塩とスパイスをすり込む
- ②鍋にサラダ油を熱してお肉に焼き目をつける
- ③一度取り出し、野菜類を炒める
- ④お肉を戻して白ワインを加えアルコールを飛ばす
(ここで白ワインをしっかり煮詰める)
- ⑤ブラックペッパー、ローリエ、お肉が浸かるくらいの水を加え、蓋をして弱火で2時間煮込む
(水分がなくならないように、ひたひたになるまで水を継ぎ足していく)
- ⑥鍋から肉をとり出し、フォークなどでほぐす。
- ⑦赤玉ねぎはスライスし水にさらして辛味をぬき、パプリカはスライスしてソテーする
- ⑧1枚のパンに粒マスタードを塗り、食材を重ねていきもう一枚のパンにマヨネーズを塗りはさむ。
- ⑨ホットサンドメーカーにはさみ両面をしっかりと焼いたら、半分にカットして、完成
(焼き時間の目安は中火で片面3分ずつ)

■ sustainable

「sustainable」ではクルマで世界を旅しながら、個性溢れる段ボールを集めてアートにしている、段ボールアーティストの島津冬樹さんにご登壇いただき、段ボールアートに目覚めたきっかけから、世界の段ボールの紹介や作品をご紹介いただき、つつい捨ててしまいがちな段ボールが、こんなにも魅力的な新しいモノに生まれ変わるんだという驚きの世界を披露いただきました。

