

# WWD JAPAN

®

July 6, 2015 vol.1869

ファッション週刊紙WWDジャパン

昭和54年4月24日第三種郵便申請可 週1回月曜日発行 FASHION & BUSINESS NEWS WWDジャパン 2015年(平成27年)7月6日(月曜日)発行 vol.1869

特別付録

## 百貨店の未来像

7社のトップが語る  
成長戦略2015

ダナ・キャランが  
デザイナーを退任

P.4



# 16年春夏 ミラノメンズ 完全版

ジェンダー、シーズン、トレンド……  
当たり前が当たり前じゃない時代到来  
ミラノの固定観念、完全崩壊の始まり!?

GUCCI

PHOTO BY KEVIN TASHMAN



# 「ファセッタズム」がミラノメンズにデビュー!

「ファセッタズム」が6月22日、ジョルジ・オ・アルマーニの支援を受けてミラノのアルマーニ/テアトロで2016年春夏コレクションを披露した。海外では前シーズン、パリで合同展示会「ショールーム・トウ

キョウ」に出展したが、ランウェイショーを発表するのは初めて。ミラノメンズで毎シーズン、若手デザイナー1組に自身が所有する会場を提供しているジョルジ・オ・アルマーニが、イタリアを拠点にした

ブランド以外からデザイナーを選出したことも初の試みとなり、話題を呼んだ。

コレクションは、「ファセッタズム」が得意とする絶妙なプロポーションバランスで描くハイパーミックスのレイヤードを、寄せてらわず提案した。ビッグシルエットのトップスに重ねたボトムスのパリエーションも目を引く。前シーズンに

とで、大人っぽい印象にまとめた。ミラノのファッション界に自在に操る東京らしい肩の力の抜けたレイヤードスタイルは世界のジャーナリストたちの目に新鮮に映ったようで、ショーが終わるとバックステージでは、そのミックス感覚について熱心に質問するヨーロッパ記者たちの姿があった。世界に奏でたイントロダクションは、上々の滑り出しを切ったようだ。



## DESIGNER'S COMMENT

### 僕だからできるモードを見せたかった

落合宏理 / 「ファセッタズム」デザイナー

アルマーニからオファーが来たのは約1か月前。急ピッチで準備を進め、コレクションピースがそろったのはショーの2日前だった。残り2日間を徹夜して本番に臨んだ。「僕だからできるモードを表現したいという思いは変わらない。東京で見せているそのままをミラノで見せるのではなく、カラーパレットなどは最後まで調整を重ねた」。現在、海外の卸先は17社に増え、「ショールーム・トウキョウ」への出展によって新規の海外取引も決定。「前回「ラブ」のコレクションを終えた時、一つのヤマを越えた感覚があった。自分は次に何ができるか」を考えていた矢先の今回のオファーは、いきなり大きなプレゼントをもらったようなもの。本当に疲れたし、海外とのコミュニケーションは大変だったけれど、勉強になることもたくさんあった。満足度は分らない。もっとできたかもしれないとも思っている。海外でチャレンジしたいという目標もできた。



万博効果で活況! 美食の街として再び注目が集まるミラノ

## 今ミラノで最旬のフード・スポットとは?

2015年ミラノ国際博覧会(通称ミラノ万博)が5月1日、イタリア・ミラノで開催された。テーマは「地球に食料を、生命にエネルギーを」。世界148カ国が参加し、各国自慢のメニューを持ち込んでフード・カルチャーを紹介している。ミラノ万博によって街は観光客で活気づき、ミラノの食文化も改めて見直されているようだ。ここでは、ミラノに行ったらずを歩きたい注目のフード・スポットを2軒紹介する。

### FRANCIACORTA@EXPO 2015 MILANO

#### ミラノ万博で味わう極上の味「フランチャコルタ」

ミラノ万博の会場内にオフィシャルスペースとしてワイン・スポットである「フランチャコルタ」のワインバーが登場した。「フランチャコルタ」は瓶内二次発酵方式のみで造られ、イタリア・ワインで初めて1995年からDOCG 統制保障原産地呼称の認定を受けたスパークリング・ワインだ。「フランチャコルタ」とはワインそのもののみならず生産地域や方法を示す呼称で、その生産規則を管理するフランチャコルタ協会が90年に設立され、加盟ワイナリー数は113に上る。ミ

ラノ万博展示会場の中心に位置するワインバーは約200㎡で建築家のガブリエレ・ファルコーニが手掛けた。同店舗では、87社のワイナリーが交代で5つのタイプの「フランチャコルタ」を用意し、それらを「カルピシウス・キャピア」などの高級食品とともに楽しむようになっている。また、ロンバルディア館でも「フランチャコルタ」に関する展示が行われている。ミラノ万博は気軽に「フランチャコルタ」の魅力に触れる絶好の場所と言える。



1.気軽に「フランチャコルタ」が楽しめるミラノ万博2015会場内のワインバー。2.ワインバーでは「カルピシウス・キャピア」も堪能できる

### SUSHI B@BRERA

#### オシャレして訪れたいモダン寿司店

ミラノの中でも、特にシックなエリアのブレラ地区に位置する「スシビー」は、昨年オープンしたばかり。店舗面積約495㎡で3層構造の同店では、寿司をはじめ鉄板焼きや懐石といった日本料理がゆったりと楽しめる。料理の腕を振るうのは、ミラノのレストラン「ノブ」などで研さんを積んだ新森信哉シェフ。豊富なメニュー数もさることながら、新森シェフによるその日のお任せコースも

の夕暮れ時”。ほんのり暗い店内に、蛍をイメージしてゆっくり明暗を繰り返すエジソンライトの照明を出るすなど、光の取り入れ方にも工夫を凝らしている。店舗奥にあるぜいたくなVIPルームには、お忍びでスポーツ選手が訪れるという。アペリティーボ(食前酒)を楽しめるテラス席も設け、オープン直後から感度の高いオシャレな客が集まる人気スポットになっている。

気メニューだ。食材へのこだわりはもちろんのこと、調味料に至るまで自身で仕込むようにして美食家のミラネーゼたちの舌をうならせている。

これまで数々のラグジュアリー施設を手掛けてきたギャルド・イタリーが設計した、高級感溢れるモダンな内装も魅力だ。コンセプトは「日本



1.気持ちの良いテラス席が目の前の店舗外観。2.蛍を模した照明と、音をインジにしたパーティーションが流れる空間を演出。ACミラノのパーティーも気持ちよく行われた。3.サッカー選手のメッシュも利用したVIPルーム