



[Message]

"If music be the food of love, play on..."

is the verse from the Act 1 Scene 1 of "Twelfth Night" by Shakespeare.

For me, cooking is a necessary communication tool for any romantic relationship to nurture. Food pleases all of our senses and is a very creative process and is an art on its own. If you got the magic to transform an ordinary recipe into a gourmet food by a few extra efforts on the plate, you may get lucky when suddenly met "someone" like the YouTube celebrity, Hikakin, you long waited for!

「お料理が恋を育むものならばそのまま料理し続けるがよい」
ウィリアム・シェイクスピアの戯曲 Twelfth Night 『十二夜』の冒頭、第一幕 第一場において、イリリアの国の領主 ORSINO オーシーノ公爵が語る台詞で、"If music be the food of love, play on" 「音楽が恋を育むものならばそのまま奏し続けるがよい」があります。私にとってお料理も恋愛やコミュニケーションツールとして不可欠な存在。料理とは、五感のすべてをバランスよく総動員する、とてもクリエイティブな作業でありアートでもあると思います。定番化されたお料理も一工夫する事でグルメ料理に変身できる。そんな魔法を使って偶然の出会いも恋愛に発展したら素敵ですよ。私も素敵な出会いの為にこれからも料理頑張ります。現実、Hikakin さんみたいに音楽の才能のある方に私のお料理を食べてもらえたらいいなあ。

[Please SUBSCRIBE & My Big THANKS]

☆Hikakin, the Special Guest - <http://www.youtube.com/user/HIKAKIN>

☆The Nagasawa's Ken-sama (長澤家 Ken 様～万能つゆ、とても出汁がきいていて美味しいです!!) - <http://www.youtube.com/user/ngswcook>

みんなも無添加でとても健康的で美味しい万能つゆを使ってみよう!

<http://www.rakuten.co.jp/nagasawake/>

☆飛騨牛 極 Kiwami

和牛を代表する飛騨牛ブランドミンチハンバーグ! とても美味しかったです!

皆さんもトライしてみてください!

<http://www.rakuten.co.jp/hida-gyu/>

☆収録は渋谷の東急ステイ新南口でお世話になりました。

キッチン付き&洗濯機（乾燥機付き）ですので、都内での長期滞在は是非おすすめです！スタッフの方々、ご協力どうも有り難うございました！

<http://www.tokyustay.co.jp/hotel/SIM/>

♥[Big Thanks]

Mr. Mike Tokue, the Videography director (thank you for your great help!)

Ms. Sasaki, Mai, for your continued guidance and support!

[Music] I just fell in love with the "Love me like this" EP by Floating Points.

I have been brainstorming the plot for this video since mid November,

and when I heard the EP, I just knew this was it!!!! Absolutely sensual, deep and beautiful.. just like the romantic feelings you may feel inside when you are sooo deep with your loved one.. LOL

Song No. 1:

Artist: Floating Points

Title: "Love me like this"

Buy Here: <http://itunes.apple.com/jp/album/love-me-like-this-single/id311514215?l=en>

Song No. 2:

Artist: Floating Points

Title: "Shangrila"

Buy Here: <http://itunes.apple.com/jp/album/love-me-like-this-single/id311514215?l=en>

Song No. 3:

Artist: Kiskey Asprund

Title: "Caos"

Buy Here: <http://itunes.apple.com/jp/album/plethora/id276074501?l=en>

Note: All music is released from the R2 Records: <http://www.r2records.com/>

[Final Comment]

In 2011, so many miracles happened in my life.

I lost my job and a place to stay in Tokyo, but the very first baking video I uploaded to my channel as a video message to friends overseas got a lot of views, and I was able to become the Partner within 2 weeks. I also got to submit the YouTube NextUp Japan contest entry thanks to my subscriber telling me about it on the deadline. I had nothing to lose, so I made the video and submitted just few minutes before turning midnight. Then I was chosen as one of the 10 winners, and for the first time in my life, was I able to study about film shooting, editing and the state of art technologies and methods to make videos...

Before welcoming the New Year, as my big thanks to all of you that believed and supported me in the course of hardships and challenges, I wanted to challenge myself to make a video that wraps up and show where I stand today, as a chef, creator and a story teller. I hope this video inspires you all to listen to your heart and turn your creativity into reality! I love you, and wishing you all a great holiday season.

Best regards, Kumigar Dec 20, 2011, Mt. Fuji, Japan

[Recipe] 4 Servings; Approx. 1 Hr Cook Time

Kumigar’s Gourmet “Twelfth Night” Salisbury steak

Hidagyu Meat Steak with White Cream Truffle, The Nagasawa’s Banno Seasoned Soy Sauce and Red Wine Sauce

Steak Ingredients:

- 400 g (14.1 oz) of Ground Beef
- 170 g (6 oz) of Ground Pork
- Note: Ground meat shall be kept at room temperature for at least 15 min prior to cooking (should not be defrosted by sudden temperature change such as using a microwave)
- ½ Large Onion, Minced
- 1 Whole Egg
- 4 TBS Bread Crumbs
- 2 TBS Milk
- 4 TBS Squeezed Grated Carrot (without its juice)
- 1.5 TBS Tsuyu no moto (use the same concentrated tempura dipping sauce for those overseas)
- 1 TBS Butter
- Salt and Pepper
- 1 TBS Vegetable Oil (I used non-sesame flavor sesame oil because it is healthy)
- 125ml white wine (to steam-cook the patty)

Garnish (Sautéed Onion and Mushroom) Ingredients:

- 1 TBS Butter
- 2/3 Onion, Thinly Sliced
- 3 Shiitake Mushroom, Thinly Sliced
- Salt and Pepper

Sauce Ingredients:

- 1 TBS Butter
- 1 Shallot, Minced
- ¼ Onion, Minced
- ½ Cup (125ml) Red Wine
- 2 TBS Sugar
- 2 TBS Tsuyu no moto
- 1TBS CreamWhite Truffle, Optional

Topping Ingredients:

- ½ Abocado, thinly sliced and put some lemon juice over just before arranging on a dish
- 4 Cherry Tomato, halved
- 4 Japanese Green Onion (just decoration)
- 1 Black Truffle, sliced

Note: Please wash your hands very clean even inside the nails before starting to make this recipe!

Direction:

1. We will sauté the onion first as it needs to be cool off before mixing with the ground meat. Heat up a frying pan at low heat and add butter. Once melt, add onion and sauté onion until it turns transparent; add salt and pepper to taste; remove from heat and set aside to cool.
2. Soak Breadcrumbs in milk and set aside.
3. Now, let’s give some love to the meat!! Always make sure we handle the ground meat that has been kept at room temperature for a little bit, so that we will be handling it at the right temperature (not too cold)! Mix the meat as if you are kneading some dough. Once mixed well, then add some salt and pepper and knead some more until it becomes pink in color (blended well). I normally knead for at least 5 minutes. This is a very important process!

4. Then add beaten egg and tsuyuno-moto, then mix well
5. Then add grated carrot, soaked breadcrumbs, and cool sautéed onion; mix well.
6. Cover in saran-wrap and rest for at least 30 minutes in the fridge so that the seasonings get soaked well.
7. Now, we will slice both onion and shiitake mushroom thinly, which we will use as toppings. In a flying pan, melt butter, and sauté onion at low heat first until transparent, then add mushroom, salt and pepper to taste and cook for about 2 minutes until golden but never burn them! Remove from heat and transfer in a microwavable dish, set aside.
8. Now, we will mince both shallot and onion for the sauce. Then on a flying pan, melt butter, and sauté minced shallot and onion until golden. Put salt and pepper to taste, then deglaze red wine until half; then filter the liquid into a separate cup; put just the liquid back in the flying pan, then add sugar and tsuyuno-moto. Cook until the liquid turns like a syrup then add cream white truffle (optional), remove from heat and set aside.
9. Finally, we can now work on the meat! Divide the meat into 4 (or in a size you desire lol) round balls. Catch-ball the meat with both hands to get rid of excess air inside the meat. Press down the balls to shape.
10. On a flying pan, heat 1 TBS of Sesame Oil, and place the hamburger patty(ies) onto a flying pan in the center (or when using a bigger flying pan then evenly spaced). Press down the center of the ball as the patty will get explode LOL during cooking.
11. Cook at low to med temperature for about 4-5 minutes until the bottom surface is thoroughly cooked, turn the patty over, and cook for 4 minutes with the rid on, then once you start noticing the caramelized juice around the patty, add 1/2cup of white wine to steam for another 4 minutes. (Note: The outside of each patty should appear almost burnt.)
12. Remove the patty on a plate, and then add the sauce to blend with the meat juice on a flying pan; cook for at least 1 minute.
13. Garnish the patty with sliced avocado, and then caramelized onion and shiitake mushroom. Pour the sauce carefully over the onion and mushroom, then garnish sliced truffles on top. Also place halved cherry tomatoes and thin and long green onion as a decoration.

[レシピ] 4人分 調理時間1時間

“Twelfth Night”

Kumigarのグルメハンバーグ

飛騨牛ミンチステーキ ホワイトトリュフ長澤家万能つゆ赤ワインソース

ハンバーグの材料:

- 400 g 牛肉ひき肉
- 170 g 豚肉ひき肉
- Note: お肉はお料理をする前に常温で4-10分くらいおき、冷たくない状態で作ります。
- ½ 大きめのタマネギ
- 1 溶き卵1つ分
- 大さじ4
- 大さじ2 牛乳
- 大さじ4 おろし人参（人参ジュースは絞っておき中にはいれません。）
- 大さじ1.5長澤家万能つゆか普通のつゆの素
- 大さじ1 バター
- 大さじ1 サラダ油（私は香りのあまりしないごま油を使用しました。）
- 125ml 白ワイン

タマネギと椎茸の炒め物の材料:

- 大さじ1 バター
- 1/3 タマネギ、薄くスライスしておく
- 3 椎茸、薄くスライスしておく
- 塩こしょう少々

ソースの材料:

- 大さじ1 バター
- 1 シャーロットみじん切り
- ¼ タマネギみじん切り
- 125ml 赤ワイン（お肉の脂っばい味が嫌いな人は酸味の多めのワインがいいかも）
- 大さじ2 砂糖
- 大さじ2長澤家万能つゆか普通のつゆの素

トッピングの材料:

- アボカド半分、盛り合わせ直前に薄くスライスしレモンジュースをふっておく
- プチトマト4つ、半分に切っておく
- 青ネギ、4本ほど
- ブラックトリュフ1つ、スライスしたもの

注意：調理をする前に充分きをつけて手や爪の中もしっかり洗っておきましょう。

作り方:

1. ハンバーグの中に入れる必要のあるタマネギを最初に炒めます。
フライパンを弱火で温め、バターを入れ溶かします。次にみじん切りにしたタマネギを入れ透明になるまで炒め、塩胡椒で味つけて、火からおろし粗熱をとっておきます。
2. パン粉に牛乳をかけ湿らせておきます。
3. 次に今度はお肉に愛を注入します！粗挽きのひき肉は冷蔵庫から取り出して直ぐ扱わずに、常温な状態（夏は気をつけて）で練り始めます。ボールに牛肉と豚肉のひき肉をいれ、練り混ぜます。混ざった状態になったら、塩こしょうを入れ、さらに練り続け、全体的にピンク色になるまでしっかり練っておきます。最低5分くらい頑張ってお練りします。

4. 溶き卵とつゆの素をいれ、練り混ぜます。
5. おろし人参と牛乳をしめらせたパン粉、そして最初に炒めておいたタマネギをいれ、よく練り合わせます。
6. サランラップをして冷蔵庫に30分くらい寝かせます。味をしみ込ませておきたいからです。
7. 次にハンバーグにトッピングするタマネギと椎茸の炒め物を作っておきます。弱火で温めたフライパンにバターを入れとかし、スライスしたタマネギをいれ透明になるまで炒めます。次にスライスした椎茸をいれ、塩こしょうをし、2分ほど金色になるまで炒めます（焦げないように気をつけてください）。火からおろし電子レンジで加熱可能な入れ物に入れておきます。
8. ソースでつかうみじん切りにしたシャーロットとタマネギを炒めます。弱火で温めたフライパンにバターを入れ溶かし、シャーロットとタマネギをいれ、金色になるまで炒めます。塩こしょうをし、赤ワインを入れ、そのまま半分の量になるまで調理し続けます。次にソースを濾しながら別の容器に一度いれ、みじん切りにしたシャーロットとタマネギがのっていないフライパンに液体だけ戻しいれ、お砂糖と長澤家万能つゆを加え入れ、シロップのような状態になるまで加熱したら、クリーム状のホワイトトリュフを入れます。無い場合はそのままでもOK!フライパンを火から下ろしておきます。
9. 次に冷蔵庫で寝かせておいたお肉を4等分、もしくはお好きな大きさをとり、丸いボールを作ります。キャッチボールをするかのように中の空気を抜き、少し平にして形を整えます。
10. フライパンを弱火から中火で温め、サラダ油をいれ、ハンバーグをいれます。真ん中にくぼみがあることを確認してください。弱火から中火の温度でハンバーグの底が全体的に茶色になるまで焼きます。大体4分くらい焼きます。
11. ハンバーグを反対にし、蓋をして弱火で4分調理します。次に白ワインを125mlくらい入れ、あと4分程、蓋をして蒸し焼きにします。
12. ワインがなくなったら、その頃にはハンバーグが太った感じになるので、盛り合わせ皿（温めておく）にのせ、作っておいたソースをフライパンに流し入れ、弱火で1分ほど調理しソースも完成です。
13. ハンバーグの上にスライスしたアボカドをのせ、タマネギと椎茸の炒めたもの（電子レンジで温める）をのせ、ソースを上からかけ、最後にプチトマトや薬味ネギ、ブラックトリュフでかざりをすれば出来上がり！