

## Japanese Insects Products Prepared for You - JIPPY

De Japanse keuken vindt haar basis in 3 kenmerken: **Nieuwsgierigheid, Vermaak en een Culinaire ervaring**. Met dit in gedachten gaan we de mogelijkheden onderzoeken hoe de beschikbare insecten interessanter gemaakt kunnen worden voor de West Europese consumenten. We gaan de consument nieuwsgierig te maken, een presentatie vorm kiezen die gemakkelijk en stijlvol is en niet in de laatste plaats zal de smaak verrukkelijk moeten zijn.



Eerst bekijken we de beschikbare insecten en onderkennen dat ze er niet erg appetijtelijk uitzien. Net als dat rauwe vis er niet goed uit ziet maar wanneer omgetoverd tot sushi de consument er meteen heel anders naar kijkt. De uitdaging is om insecten en insect gebaseerde ingrediënten er interessant en appetijtelijk te laten uitzien en goed te laten smaken.

In dit project gaan we studenten met Japanse ogen leren kijken en het imago van insecten veranderen in een nouvelle/ Japanse cuisine. De Japanse keuken streeft naar volledig gebruik van ieder dier en dankt daarmee de gift van moeder natuur. Het is eerzaam hetzelfde met insecten te doen als wat er met vis reeds vele jaren gedaan is.

Het resultaat zal naast een aantal enthousiaste/ opgeleide studenten ook een kookboek met gebundelde insect gebaseerde recepten zijn. Gezonde en aantrekkelijke maaltijden en snacks geschikt en aangepast aan de wensen van West Europese consumenten.

In dit project gaan we de kennis van de Japanse keuken over dragen aan studenten en hen helpen 'lekkere' gerechten met insecten te maken. We plannen nu om 12 dagen, met elke dag 10 studenten te gaan werken. Zodat er 120 ervaringsdagen worden aangeboden aan de jeugdige toekomstige chefs en consumenten.

Alles met als hoofddoel het eten van insecten (producten) door de westerse consument te bevorderen. Hierbij zullen de studenten veel leren van de Japanse chefs en zo de kennis verder kunnen uitdragen. 'Out of the box' denkend en gebruikmakend van Japanse recepturen, zo dat zij anderen, vrienden en familie kunnen leren en inspireren, creatief met insecten om te gaan.

De uitdaging zal zijn om Japanse recepturen toe te passen op de insecten die in de EU toegelaten zijn voor menselijke consumptie. We zullen ook naar enkele andere insecten kijken om de voorbeelden en kansen te verbreden. Op deze wijze proberen we ook de (afzet)markt voor insecten verder te ontwikkelen en een bijdrage te leveren aan de eiwittransitie.

Van het regionale Limburgse Innovatiefonds vragen we ondersteuning voor dit idee zodat we geselecteerde gemotiveerde studenten kunnen uitnodigen en de faciliteiten (keuken, lesruimten) kunnen huren zodat we met deze studenten kunnen gaan werken om ze te onderwijzen in de Japanse kook technieken.

Voor dit innovatie fonds is het echter ook noodzakelijk dat er support vanuit ondernemers in NL komt voor dit initiatief. Daarom nodigen wij nu ook U uit om mee te doen en bij te dragen aan dit initiatief.

### **Projectpartners en hun rol in het project?**

- **Aya Masuhara**- Project JIPPY aanvragerster. Aya woont en leeft als Japanse al vele jaren in Nederland. Haar bedrijf en activiteiten zijn vnl. in en om Rotterdam. Maar haar Privéleven en contacten bevinden zich in (zuid-) Limburg. Met haar netwerk in de Europese Japanse verbindingen heeft ze ook frequente de contacten met de Japanse Chefs. In haar gesprekken met deze chefs kwam dit idee naar boven en heeft ze Insect Valley Europe benaderd met de vraag of we hier samen aan zouden kunnen werken.
- Deze chefs in het netwerk van Aya Masuhara kwamen met elkaar tot het idee om "iets" met insecten te gaan doen en zij hebben Aya gevraagd om in NL een locatie en contacten aan te boren om deze ideeën uit te werken.
- **Fontys Hogeschool** Deze hogeschool heeft projecten waarbij studenten zich met insecten en de toekomst van insecten in West-Europa bezighouden. Het koken en maaltijden bereiden met insecten onder leiding van deze Japanse chefs is uitstekend in te passen in het curriculum van de studenten. Het is te verwachten dat er zich voldoende studenten zullen aanmelden zodra het JIPPY-project gepresenteerd kan worden. Eventueel is een samenwerking met de (Kok-)opleiding van Gilde of met de hotellerie opleiding in Maastricht ook te voorzien. Met Fontys zal nog nader overlegd worden of dit JIPPY-project een Summer schoolprogramma kan worden of het zal worden ingepast in het curriculum van 2021/2022.



### **Toezeggingen van andere partners en sponsoren:**

- **Insect Engineers.** Deze partij wil heel graag meedoen en insecten leveren en ook willen ze met de chefs willen samenwerken aan het schoonmaken en (gedeeltelijk) ontleden van de insecten in fracties geschikt voor de Japanse keuken. Maar ook willen de Insect Engineers graag helpen de afname/inzet en gebruik van insecten te stimuleren.

- **Brightlands Campus GreenPort Venlo.** Project JIPPY past prima in de doelstellingen van de Brightlands Campus om partijen bij elkaar te brengen op gebied van gezonde voeding – circulariteit en nieuwe vormen van landbouw, zijnde insecten productie. Het **Test & Taste Centre** service op de Brightlands Campus zal zeker aangehaakt willen zijn om objectief feedback te geven aan de studenten en de chefs of de creaties inderdaad passen bij de smaak van de westerse consumenten. **Insect Valley Europe.** Ook deze deelnemer met veel contacten naar de insecten sector in de grensregio Limburg en op verschillende plaatsen in NL is bijzonder gemotiveerd. Niet alleen om dit project te steunen maar vooral om de insecten ondernemers te laten zien dat er gewerkt kan worden aan nieuwe afzetmogelijkheden.

De volgende ondernemers/organisaties zijn benaderd en hebben interesse getoond maar nog geen concrete toezeggingen kunnen doen. Van een aantal ondernemers zijn er al wel toezeggingen om “materialen” (insecten) te kunnen leveren voor het JIPPY-project.

- **Kikkoman Europe, MCLS (Mitsubishi Corporation Life Sciences), Yakult, Ruitenberg, Meatless, FI&S, Kusters Engineering en verschillende anderen.**
- De gangbare Insecten producenten als: **Protifarm/ BestiCo en Protix** als ook een aantal kleinere producenten zijn natuurlijk ook benaderd.
- **HAS, Hogere Hotelschool opleiding en ook Gilde kok-opleidingen.**
- En dus U nu ook!!!

### **In welke mate is de continuïteit van het project geborgd na de uitvoeringsperiode?**

- 120 onderwijs dagen aangeboden aan studenten Koken met insecten “op zijn Japans”,..... en zij dragen dat met zich mee en verder uit.
- Kookboek/recepten gebundeld, beschikbaar voor iedereen.
- “afsluitend event” – o.a. pers uitnodigingen.
- Chefs – kunnen de ervaringen en beste recepten gaan toepassen in eigen restaurant
- Deelnemende ondernemers en sponsors: - een bijdrage leveren aan de doelstellingen van de mensheid om de eiwittransitie – wereldwijd – zo snel mogelijk uit te rollen.



### **Wat biedt project JIPPY voor U als sponsor en mede-belanghebbende?**

Als u als cash-sponsor van dit (volgens ons) fraaie plan wil optreden dan zitten er ook een aantal voordelen voor u aan die we nu meteen kunnen toezeggen:

Wij bieden de sponsoren 3 pakketten; Goud, Zilver en Brons:

Voor het Gouden pakket: (= sponsor voor €5000 of meer,)

- krijgt de sponsor exposure bij 100-150 studenten, de overheden Limburg en de grensgebieden in Duitsland en België, en bij de EU in Brussel, de Brightlands community, Insect Valley Europe en de daarbij aangesloten ondernemers. Gezamenlijk al snel zo'n 2500 directe en nog eens 10.000 indirecte contacten.
- Exposure op de diverse websites, LinkedIn en Facebook.
- Bovendien een verwijzing in het kookboek, En 5 door de chefs getekende versies.
- Persoonlijke deelname aan het Test & Taste panel
- En een uitnodiging voor 4 personen voor het afsluitingsfeest.

Het Zilveren sponsorpakket (= sponsor voor €2000 tot €4999) biedt:

- biedt exposure bij 100-150 studenten,
- exposure op de diverse websites, LinkedIn en Facebook.
- Bovendien een verwijzing in het kookboek, en een door de chefs getekende versie.
- Persoonlijke deelname aan het Test & Taste panel
- en een uitnodiging voor 2 personen voor het afsluitingsfeest.

Het Bronzen pakket (= sponsor voor €1000 tot €1999) biedt:

- exposure bij 100-150 studenten,
- een verwijzing in het kookboek,
- persoonlijke deelname aan het Test & Taste panel
- en een uitnodiging voor 1 persoon voor het afsluitingsfeest.

Mocht u zelf nog wensen en ideeën hebben als sponsor die dit project een warm hart toedraagt laat het ons dan weten wij doen ons uiterste best uw ideeën te accommoderen want met UW bijdrage als sponsor mogen/kunnen wij het project JIPPY uitvoeren.

**Dit project krijgt de benodigde steun van het regio innovatie fonds bij 20.000 € sponsoring toezeggingen door ondernemers zoals U ..... Wij rekenen ook op U om deze kans te pakken en te helpen de eiwittransitie een beetje te versnellen via "meer" en lekkere insecten producten in ons dagelijks dieet gebaseerd op de Japanse keuken.**