

会社概要  
Company Outline

会社名 Company name	株式会社BET BET Co., Ltd.
所在地 Address	〒106-0044 東京都港区 東麻布3-3-2 5F 3-3-2 Higashi Azabu, Minato-ku, Tokyo 106-0044
代表者 Representative	代表取締役 マルクス・ルツィンスキー Managing Director Markus Luczynski (Diplom Braumeister TUM Weihenstephan)
設立 Established	2007年11月5日 2007, November 5th
取引銀行 House bank	三菱東京UFJ銀行 Mitsubishi Tokyo UFJ Bank
URL	www.bet-tech.co.jp

海外提携先  
Partners



**bet** >>  
TOKYO BASED,  
HELPING BREWERIES WORLD WIDE  
TO CREATE EXCEPTIONAL BEER.





## 始めに

弊社は2007年の創立以来、国内の醸造産業において多くのお客様に恵まれ事業を展開してまいりました。

ドイツ国家認定のブラウマイスターの資格を持ち、飲料産業の技術者であるルツィンスキー・マルクスと醸造技術のスペシャリストである守谷光信と国内外の経験豊かな

エキスパートチームと共同で、醸造所のプランニング、構築、各種サービスをご提供しております。醸造技術やコンサルタントサービス、製造用原材料、醸造設備/機材など、広範囲にわたり国内の様々な規模のお客様とお付き合いさせていただいております。

## Introduction

Since its foundation in 2007 BET Co., Ltd. has been a trusted partner to the Japanese brewing industry. Under the management of German graduated brew master and beverage technologist Markus Luczynski and brewery technician Mitsunobu Moriya an international team of specialists is planing, constructing and servicing breweries all over Japan. The company supplies brewing technology, raw materials and service solutions to beverage companies of all kinds and sizes. Thereby establishing itself as a 1-stop-shop for the brewing and beverage industry.

### 企画 - Planning

100Lでの仕込みから100HL規模の設備まで、カスタムメイドの設備をご提供。醸造の第一歩である麦芽粉碎機から、出来上がったビールの瓶充填装置までトータルで設備・機材をお届けできます。お客様のアイデアを形にしてご希望のスケジュールに沿った醸造開始を実現させる、これは国内で10年以上の経験を持つ私達だからできることです。

From 100 L up to 100 HL we plan custom made fully functional breweries incl. everything you need from malt mill to bottle filler. With more than 10 years of experience in Japan we are at your side from the first sketch making sure that you can start to brew according to your schedule.

### 醸造設備立ち上げ - Construction

全ての設備や機材が到着したら、日本とドイツの技術者チームが現場で組み立てと設置を開始します。私達醸造技術チームの監督のもと、有資格テクニシャンとともに効率よく作業を進めます。

After importing and delivering all parts our Japanese and German engineering team will setup and install the brewery at your site. We only work with licensed specialists under the supervision of our technical department.

### 生産体制の拡大 - Expansion

ビール生産が軌道に乗り、生産拡大をお考えの時もご相談ください。目標とする生産量に見合ったプランをご一緒に考え、ご提案します。

仕込機械の仕様を見直したい、もっとタンクが必要、コストパフォーマンスのいい瓶詰機械はないかな等、なんでも相談ください。私達には最良の解決策があります。

With your successful brewery growing we provide you with customised solutions to expand your production volume.

Brewhouse modifications, additional tanks, professional bottle filling lines what ever you need to make more customers happy we are at your service.

### メンテナンス - Maintenance

各種スペアパーツのご提供はもちろんのこと、仕込み機械、タンク類、充填ラインなどのメンテナンスや修理もお引き受けします。

In addition to specialised spare part supplies our team offers maintenance and repair service for brewhouse, tanks and filling lines. Making sure that your brewery always performs at its best.

We can also relocate brewery equipment worldwide

### 原材料 - Raw Materials

優れた醸造家には優れた原材料が必要です。安全で高い品質を誇る弊社のモルト、ホップ、酵母をお使いいただければビールの仕上がりも格別なものになることをお約束します。

The best breweries need the best raw materials. We provide you with malts, hops and yeast to ensure that brewing your exceptional beers starts with with safe ingredients of the highest quality.

### 樽とグラス - Kegs & Glasses

大切なビールを安全に清潔に、そしてそれぞれのビールの特別なフレーバーを損なうことなくお客様にお届けするのがステンレス製・プラスチック製の樽です。

ビールスタイルに最適なデザインのピアグラスでビールをサーブすれば、丹精込めたビールの独自の風味を最高の状態でお客様にお楽しみいただけます。

On the way to the customer our stainless steel and plastic kegs protect your beers and their unique flavour.

At the customer our wide variety of glasses highlights the specific aroma and taste of your beer for a supreme customer experience.

### トレーニング - Training

仕込設備や関連機材の使用のためにトレーニングも開催します。ビールの品質管理も守備範囲。原材料やグラスについてのセミナーを受講されることにより、スタッフのビールに対する理解もぐっと深まり、サービスの向上が期待できます。ホップ畑もより身近に感じられるようになるでしょう。

Our service includes training your staff to use brewhouse and additional equipment. We also supervise quality control in order to guarantee premium beers with every batch. Courses on raw materials and glassware will broaden your team's understanding for the joy of beer from the hop garden to the pub counter.

### 製品開発 - Product development

独自のビールを作りたい、そんな希望がかなうようお手伝いします。伝統的なドイツスタイルからトレンドなアメリカンスタイルといったビールまで、ブラウマイスターとビアソムリエが製品開発のためのアイデアを持っています。

We help you realise the beer that only you can imagine. A standard lineup of German styles or a new school American craft beer portfolio our brewmaster and beer sommelier assist you in developing your beers.