



ワンストップでクラフトビール造りを支えます

supporter

BET

マルクス・ルツインスキーさん

守谷光信さん

セバスティアン・ホヘンタナさん

日本のクラフトビールシーンを支えるプロフェッショナル集団がある。「Kettle to Keg, Grain to Glass.」(タンクから樽へ、原料からグラスへ)をモットーに、ブルワリーのあらゆる要望に、ワールドワイドなネットワークとノウハウ、そして高い技術力で的確に対応する。前号で紹介したベアレンをはじめ、日本の名立たるクラフトブルワリーが、なぜ彼らをパートナーに選ぶのか——。その答えは明確であった。

文：編集部 写真：相澤利一

1. BET代表のマルクス・ルツインスキーさん。日本のクラフトビールを、その黎明期から見守り続けている 2. 守谷光信さん。元ブルワリーの立場から“本当に使える醸造設備”の設計を担当 3. セバスティアン・ホヘンタナさん。ドイツ本国のビアソムリエ資格を持つ。世界中のホップ、モルト、酵母に精通し、各原料のセミナーを開くなどしてブルワリーを強力にバックアップ

そのプロフェッショナル集団とは、ドイツの国家資格であるブラウマイスターを持つマルクス・ルツインスキーさん、ブルワリーとして長い間クラフトビールを造っていた守谷光信さん、そしてドイツ本国のビアソムリエの資格を持つセバスティアン・ホヘンタナさんの三人がタッグを組んだBETだ。

彼らは、醸造設備はもちろん、原料や樽、グラスなどおよそビール造りに関連するハードウェアはもちろん、レシピ開発なども行うという。つまり、ブルワリーのあらゆる要望に対し、ワンストップで対応するのである。今の日本ではおそらくコンベンターがないであろうこのビジネスモデルが確立されたのか。それは、彼らのスタンスが、頼まれたことに応える。であるからに他ならない。

「元々、地ビールブームが去った時、撤退する会社から『醸造設備を買ってくれる会社はないか』と相談を受けたことに始まります。当時の日本では、マイクロブルワリーの設備を請け負う会社がなく、多くの地ビールメーカーがドイツから設備を輸入していました。なので、そういったリクエストに応えるために、ドイツのブルワリーに売却するお手伝いをしたのが始まりです」(マルクスさん)

倒産した地ビールメーカーの醸造設備の処分からスタート

90年代の半ばから後半にかけて、雨後の筍のように各地に地ビールメーカー(当時はまだクラフトビールという概念がなかった)が設立されたが、実力が伴わず撤退した醸造所は少なくない。そうした醸造所が、当時地方のマイクロブルワリーに醸造責任者として招聘されていたマルクスさんを頼って設備処分の相談をしてきたのだ。そうすると、今度はそのドイツのネットワークを頼って継続して地ビールを造り続けているブルワリーから「古くなった設備のパーツをドイツから取り寄せてもらえないか」、「設備を拡充したいのだが、同じメーカーにコンタクトしてもらえないか」と相談が入り始める。

「当時の日本は、すべてが手探りの状態。なので、多くのブルワリーやブルワリーがドイツでは些細なトラブルでも深刻な状況に陥っていました。そこで、ビールの造り方を広めるよりも、ブルワリーのバックアップをした方が、日本のビール文化の発展に貢献できるのではないかと考えたのです」(マルクスさん)

その後、ブルワリーである守谷光信さん、当時は食品・飲料の原材料商社に勤務しホップや麦芽の輸入担当であったセバスティアンさんが参画し「チームBET」が完成する。

設立当初から「ヘルプ」に応え続け、日本のブルワリーから全幅の信頼を得る

ワンストップで、ブルワリーの要求に応えるメリットを守谷さんはこう語る。

「いま、日本のブルワリーのスキルは、非常に高くなってきています。たとえば、10年前は与えられた設備と原料で造っていましたが、今はまったく違います。自分たちでさまざまな情報を入力し、それをきちんと整理し、ビール造りに反映しています。ただ、イメージ通りのビールが造れなかった場合、その問題が原料にあるのか、設備にあるのか、または技術が足りないのか、その判断は実は難しいのです。原料を扱う商社は、設備や醸造技術のことはわからないですし、設備屋は原料のことはわからない。我われは、マルクスとほくが醸造技術と設備について、セバスティアンはホップやモルトが専門ですから、あらゆる観点から状況を俯瞰することができま

す」

日本のビール醸造の嚆矢はドイツにあり、そ

スキルアップのために 定期的にセミナーを開催



1. フランス産ホップのセミナーにはホップフランス社のスタッフから品種による成分の違いや使用しているビールなど、詳細の説明がなされた。「フランス産ホップは、バラやキンカンなどとても高貴なフレーバーが特徴です。苦味も穏やか。とくに、アルザス産のホップは、特産であるリースリング（白ワイン用のぶどう品種）に通じる、すっきりとしたキレのある香り、きれいなビールを造るには欠かせません」（イヴラド・ジルブルーイング/ディビッド・ガルダホトさん）、「セミナー参加は初めて。ホップ生産者の、ナマの声を聞いたのは非常に貴重な体験でした。これまで、アメリカやニュージーランド産ホップを使うことがほとんどでしたが、今後チャンスがあればフランス産ホップも実践投入していきたいですね」（Y.Y.G. ブルーイング 遠藤志朗さん）など、参加者の方々の評価は高い。2. ホップフランス社のアントアヌさん（右）とフランスさん。その間に挟まれるのは、一騎醸造のブルワー、阿久澤健志さん。3. セミナー終了後には参加者による懇親会が開かれる。ここでの意見交換が楽しみ、という参加者も少なくない。4. 今回のセミナーでは、ホップフランス社のラインナップから人気6品種の他、開発中の4品種が持ち込まれた。参加者は、それらの香りを熱心に嗅ぎ比べていた。

BETが、ブルワリーの信頼を得ているもうひとつの理由が、定期的に開催されるセミナーである。これは、同社が取り扱うアイテムをきちんと理解してもらおうと、生産者（メーカー）を招き、ブルワーたちが直接話せるようにと定期的に開催される。

6月に開催されたフランス産ホップの会には、全国から約20名のブルワーが参加していた。「BETのセミナーには、ほとんど毎回参加しています。参加者同士でさまざまな議論が行えるのがこのセミナーの素晴らしいところ。また、担当のセバスティアンさんの知識がしっかりしているので、ぼくらの質問を講師の方（生産者や研究者）に正確に通知してくれます。そのため、ぼくたちブルワーが求める、ドンスパな回答が返ってくるので、とても勉強になります。ぼくたち、マイクロブルワリーのパフォーマンスの底上げ、という意味でも、BETのセミナーは必要不可欠ですね」とは、一騎醸造の阿久澤健志さん。

ブルワーであれば、BETと取引がなくても参加可能（無料）なので、興味のある方はお問合せいただきたい。

●問合せ:BET ☎03(6826)3232
info@bet-tech.co.jp



4. ブルワリーで造ったビールを出荷するためのケグも、品質管理の観点から重要だ。BETでは、従来のステンレス製からワンウェイのキーケグまで、ブルワリーの用途によって、さまざまなタイプの樽を提供している。5. ビールラインのジョイントは、ビールの酸化を抑えるための重要なパーツ。世界的なサプライヤーであるコンチネンタル社にオリジナル設計で発注のため、製品にはBETのロゴも刻印されている。6. セバスティアンさんは、実際にホップ農場に足を運び、栽培、加工の現場を確認し納得したホップを厳選、日本のブルワリーに提供する。7. BETのサンプルモルト。ビールファンであれば、オブジェとして欲しいくらい。8. 日本の人気ブルワリーのロゴ入りグラス。イベントやタップルームで使うものだが、細かなリクエストに応えるため、BETからドイツのメーカーに発注し製作したもの。9. 醸造設備に使うパーツも、すべてオリジナル設計だ。10. 小誌21号でも紹介したホワイトラボ社（アメリカ）の液体酵母は、BET設立当初からのアイテム。ブルワリーの誇りたてのビールスタイルによって、約100種類から最適な酵母をチョイス。11. 新設した、わくわくブルワリー（石川県）の4,000L規模の醸造設備。担当したマルクスさん（下から二人目）と守谷さん（下から三人目）は、このような大型システムから200Lのブルーパブ醸造設備まで、あらゆるオーダーに対応する。



のため94年の小規模醸造解禁で誕生した地ビールメーカーの多くが、再度ドイツに倣ってビール造りを始めた。その後、アメリカで誕生したクラフトビールが世界を席巻し、日本の多くのマイクロブルワリーがその流れに乗った。

「でも、いまは違います。日本のブルワーたちは独自の解釈でビールを造り始めました。それは、ドイツやベルギーの伝統的なビールやアメリカンクラフトとも違う新しいパケトルです。日本人の世界でも稀な味覚と感性をもってすれば、日本のクラフトビールの中から、世界のスタンダードのひとつになるユニークなビールが誕生するかもしれません。私たちは、その日がくるまで、全力で日本のブルワーたちをバックアップしていきたいと思っています」（セバスティアンさん）。

「一流ホテルのコンシェルジュは、ゲストのリクエストを絶対に断らない。どうしてもできない場合は結果的にベストウェイとなる提案を提示する」というが、BETの3人にもこれと同じホスピタリティが貫かれている。だからこそ、多くの日本のブルワーがビール造りのパートナーとしてBETを選んでいるに違いない。