

第34回 HBA ビバレッジアドバイザー筆記試験模範解答

受験会場を○で囲む→ 札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・福岡・沖縄

(9ページ)

制限時間 60分

受験番号: _____ 氏名: _____

点数 _____

問.1 次の選択肢のうち、「明日の日本を支える観光ビジョン」における 2030年訪日外国人旅行者数と訪日外国人旅行消費額の目標値の組み合わせとして正しいものはどれですか? 適切な番号を選び、解答欄に記してください。

- ① 3,000万人、8兆円 ② 4,000万人、8兆円 ③ 4,000万人、15兆円
④ 6,000万人、8兆円 ⑤ 6,000万人、15兆円

解答
⑤

問.2 次の選択肢のうち、「テレワークを活用し、リゾート地・温泉等で余暇を楽しみつつ仕事を行う過ごし方の呼び名として正しいものはどれですか? 適切な番号を選び、解答欄に記しなさい。

- ① バケーション ② ワーケーション ③ リノベーション
④ デスティネーション ⑤ コワーキング

解答
②

問.3 次の選択肢のうち、観光庁「2019年訪日外国人消費動向調査」において、「日本の酒を飲むこと」を「今回実施した」と回答した訪日外国人の割合に最も近いものはどれですか? 適切な番号を選び、解答欄に記しなさい。

- ① 10% ② 20% ③ 40% ④ 60% ⑤ 80%

解答
③

問.4 次の選択肢のうち、「ウィズコロナ・ポストコロナ時代の観光の方向性として当てはまらないものはどれですか? 適切な番号を選び、解答欄に記しなさい。

- ① 宿泊施設の高付加価値化 ② 新たな旅のスタイルの普及
③ DX(デジタルトランスフォーメーション)の推進 ④ 受入環境の整備
⑤ 団体旅行のみの推進

解答
⑤

問.5 次の選択肢のうち、「観光庁が取り組んでいる酒蔵ツーリズムの目的として当てはまらないものはどれですか? 適切な番号を選び、解答欄に記しなさい。

- ① 日本産酒類の製造場(酒蔵)を巡る ② 酒蔵で地酒を味わう
③ 酒蔵周辺の土地を散策する ④ 地域の郷土料理や伝統文化の魅力を感じる
⑤ 酒類卸業者向けの商談会を実施する

解答
⑤

5回答×3点=15点

問.6 次の文章で、正しいものには○、誤っているものには×を()内に記入しなさい。

- ① (○)HBA が、「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律」に基づき一般社団法人への移行が認可されたのは、2013 年 4 月 1 日である。
- ② (×)HBA では機関誌を発刊しているが、1980 年 10 月から 1986 年 10 月まで 21 号発行されたのは、「Shake」と言うタイトルであった。⇒ タイトル違い「Stir」。
- ③ (×)カクテルの日は、5 月 13 日であるが、1806 年、アメリカ合衆国ワシントン州週刊新聞「バランス・アンド・コロンビア・リパブリック」紙上にて「カクテル」という言葉が定義されたことにちなむ。
⇒ 「リポジトリ」紙で、ワシントン州でなくニューヨーク州
- ④ (○)HBA クラシック創作カクテルコンペティション・チャンピオンシップの原型は、1972 年 8 月 HBC カクテル技能調合コンクールである。
- ⑤ (×)HBA 会員の所属するバーやホテルでは、HBA 大使・片岡孝太郎さま発案のカクテルを販売出来るが、そのカクテルの名前は、相撲カクテルである。⇒ 歌舞伎カクテル

問.7 下記の()内にふさわしい語句を下記□内から選択し記入しなさい。

- ① HBA クラシック創作カクテルコンペティション・チャンピオンシップは、我が国のカクテル競技会の最高峰とされるが、HBA バーテンダー認定試験（シニア）級以上を保持する会員が対象である。課題として、ジェネラルナレッジ、（ブラインドコンテスト）、創作カクテルコンペティション、（レギュラーワークス）が課され、最優秀者一名は、グランプリとして（観光庁長官賞）を得る。

国土交通大臣賞	ジュニア	マナー審査	ブラインドコンテスト	シニア
東京	実技審査	カクテル審査	接遇審査	観光庁長官賞
レギュラーワークス	大阪	マスター	厚生労働大臣賞	福岡

- ② HBA としては、1962 年の創設時から現在まで、会の代表である会長は、(7)名が就いている。その中で、バーテンダー初の黄綬褒章を賜ったのは、(渡邊一也) 氏である。一方、HBA において、専任で会に従事するのは専務理事であり、創設時から現在まで、(4)名が就いている。

3	4	5	6	7	8	9	10	11
今井清	太田靖夫		渡邊一也		澤井慶明			

12 解答×3 点=36 点

問.8 次の①～⑫と関連する年代を(ア)～(シ)から選び線で結びなさい。

横浜ニューグランドホテル	①	・	（ア）	1927年	①
カフェプランタン	②	・	（イ）	1869年	⑩
築地ホテル	③	・	（ウ）	1873年	⑫
鹿鳴館	④	・	（エ）	1910年	②
箱根富士屋ホテル	⑤	・	（オ）	1868年	③
帝国ホテル	⑥	・	（カ）	1883年	④
ホテルニューオータニ	⑦	・	（キ）	1878年	⑤
神谷バー	⑧	・	（ク）	1890年	⑥
サボイ・カクテルブック	⑨	・	（ケ）	1964年	⑦
ジン日本上陸	⑩	・	（コ）	1930年	⑨
アメリカの禁酒法施行	⑪	・	（サ）	1912年	⑧
横浜グランドホテル	⑫	・	（シ）	1920年	⑪

12回答×1点=12点

問.9 OLYMPIC というカクテルの正しい説明文を選び記号で答えなさい。また、そのカクテルレシピを空欄に記入して完成させなさい。

- A フランスのパリで行われた、オリンピックの開催を記念してつくられたカクテル
B 2020年東京オリンピックの公式カクテル
C 1896年ギリシャで行われた第1回近代オリンピックと共に生まれたカクテル

(A)

カクテル名 : OLYMPIC

レシピ (ブランデー) 20 ml
オレンジキュラソー 20 ml
(オレンジジュース) 20 ml

以上の材料をシェイクし (カクテル) グラスに注ぐ。

問.10 日本の酒税法で酒類とはアルコール度数何%以上の飲料を指すか、記号で答えなさい。

- A 0.1% B 0.5% C 1% D 6%

(C)

問.11 紀元前3000年頃にアラブ文化圏であるメソポタミアで生まれた酒に関する新しい飛躍的に進歩を遂げた技術は何か選び記号で答えなさい。

- A 酿造技術 B 発酵技術 C ろ過技術 D 蒸留技術

(D)

6回答×3=18点

問.12 蒸留酒を造る技術はいくつかのルートをたどって世界中に広まっていった。カスピ海と黒海の間を抜けるルートからポーランドで作られたウォッカの原型とも呼ばれた酒を選び記号で答えなさい。

- A アクアビット B ズブロッカ C ストリチナヤ D シロック

(B)

問.13 発酵によりアルコールを生成する為に、なくてはならないものとは何か 2 種類選び記号で答えなさい。

- A 糖成分 B 炭酸ガス C 酵母 D タンパク質

(A) (C)

問.14 次の醸造酒のうち、でんぶん質原料のものを 4 種類選び記号で答えなさい。

- A ワイン B ペリー C ビール D 清酒
E 紹興酒 F マッコリ G ミード H プルケ

(C)(D)(E)(F)

7 回答×3 点=21 点

問.15 下記()内にふさわしい語句を下記枠内から選択し、解答欄に記入しなさい。

清酒とは米、(麴)、水を原料とし、(酵母)を加えて発酵させてつくるアルコール飲料である。

清酒の旨みは、糖分、(アミノ酸)、有機酸、香りは (エステル) などによる。

麦	糠	麹	砂糖	果汁	酵母	乳酸菌
アミノ酸	食塩	プリン体	塩酸	香料	アルコール	エステル

問.16 下記()内にふさわしい語句を下記枠内から選択し、記入しなさい。

日本酒度は、清酒の比重を表す単位である。清酒の糖分が (多い(高いも可)) ほど、また、アルコール分が (低い(少ないも可)) ほど、比重は大きくなり、日本酒度は (マイナス) に傾き「甘口酒」となる。反対に日本酒度が (プラス) に傾くと「辛口酒」となる。

多い、 少ない、 高い、 低い、 プラス、 マイナス

問.17 それぞれの焼酎の生産量が1位の県名を記入しなさい

- 芋焼酎 (宮崎) 県 麦焼酎 (大分) 県
米焼酎 (熊本) 県 泡 盛 (沖縄) 県

問.18 次の焼酎に関する文章の()内に、下記枠内の数字や文字を入れて正しい文章としなさい。

他の蒸留酒と比べて

- ① 本格焼酎の一般的なアルコール度数は、(25)度前後と低い
- ② 本格焼酎の一般的な蒸留回数は、(1)回であり、主原料の特性がでやすい。
- ③ 本格焼酎と呼ぶためには、麹を使用し、(単式)蒸留器で蒸留すること、さらに水以外の添加物がないことや、使用できる原料が限定されている。
- ④ 芋焼酎の原料さつまいもの中心になっているのは、(コガネセンガン)という品種である。

1	2	3	15	25	38	連続式	単式
ニシノホシ		ニシノチカラ			コガネセンガン		

16 回答×3 点=48 点

問.19 2020 年 10 月 1 日に改正された酒税法で正しいものを下記の文章から選び記号で答えなさい。

- A 第 3 のビールの税額が上がり、ビールの税額が下がった。
- B ビール、発泡酒、第 3 のビール、全ての税額が上がった。
- C ビール、発泡酒、第 3 のビール、全ての税額が下がった。
- D 第 3 のビールの税額が下がり、ビールの税額が上がった。

(A)

問.20 下面発酵ビールを説明した文章を選び記号で答えなさい。

- A 18~25°C と比較的高い温度で発酵させる。
- B 複雑な香気分をもったビールの造り方である。
- C 冷却機が発明され四季を問わずに製造が可能になった。
- D ビールのタイプとして、ペール・エールがある。

(C)

問.21 赤ワインの製造工程を順番通りに並べ替えて記号で答えなさい。

(B) → (D) → (A) → (E) → (F) → (C)

A 発酵 B 収穫 C 瓶熟 D 破碎・除梗 E プレス（搾汁） F 濾引き

問.22 白ブドウにボトリチス・シネレア菌が付着したものを釀造した極甘口ワインは「貴腐ワイン」と呼ばれるが、世界の三大貴腐ワインと呼ばれるものを 3 種類選び記号で答えなさい。

- A メドック
- B トカイ・アスー・エッセンシア
- C パッシート
- D ソーテルヌ
- E トロッケンベーレンアウスレーゼ
- F ペドロ・ヒメネス

(B)(D)(E)

11 回答×3 点=33 点

問.23 スペインのアンダルシア地方で生産されるワインであるシェリーのタイプで Fino があるが、Fino の特徴である
独特の香りの要因となる「産膜酵母」と言われるものを選び記号で答えなさい。

- A フロール B パロミノ C ソレラ D ベネンシア

(A)

問.24 2018 年公的なルールがなかった国産ワインのラベル表示に新しい基準が設けられた。

日本で栽培されたブドウを 100% 使用し、国内で醸造されたワインに表示できるものを下記から選び記号で答えなさい。

- A シャトー日本 B ジャパンワイン C パーフェクトワイン D 日本ワイン

(D)

問.25 2020 年に国内ブドウ品種として 3 品種目のブドウ品種が国際ブドウ・ワイン機構(OIV)に登録された。

現在 OIV に登録されている国内ブドウ品種を 3 種類下記から選び記号で答えなさい。

- A ナイアガラ B 山幸 C デラウェア D 甲州
E マスカットベリーA F シャインマスカット
G 巨峰 H 清見

(B)(D)(E)

5 回答×3 点=15 点

問.26 以下の蒸留についての説明で()内に適切なものを下記語群より選び、記号で記入せよ。

液体各成分の(E)や(F)の差を利用発生した(K)を(J)・液化して集める方法である。

- A 気体 B 個体 C 液化 D 流動性 E 撥発性 F 沸点 G 原点
H 水分 I 沸騰 J 冷却 K 蒸気 L 液体 M 保温 N 100°C

問.27 テキーラの原料となる龍舌蘭の樹液を発酵させた醸造酒の名称を下記から選び記号で答えなさい。

- A プルケ B ピノス C テキーラ D メスカル

(A)

問.28 次のスピリッツやリキュールの原産国を下記から選び記号で答えなさい。

- CAMPARI (D) DRAMBUIE (E)
CHARTREUSE (C) GRAND MARNIER (C)

- A オランダ B アメリカ C フランス D イタリア E スコットランド F 日本

問.29 ウオッカとは主に穀類を原料にして、糖化、発酵、蒸留をした酒であるが、ある植物の活性炭を使用してろ過をすることが特徴となっている。そのあるものとは何かを選び記号で答えなさい。

- A 竹 B 杉 C **白樺** D サトウカエデ

(**C**)

10回答×3点=30点

問.30 下記の文章の中で、Light Rum を説明した文章を選び記号で答えなさい。

- A ジャマイカラムに代表されるラム。蒸留は単式蒸留器。
B 連續式蒸留機で蒸留され、活性炭ろ過をして仕上げる。
C 旧フランス領であったマルティニック島などの西インド諸島の島国が主な生産地。

(**B**)

問.31 ジンに使われる草根木皮の中で、ジンの特徴的な香りを作り出すボタニカルを選び記号で答えなさい。

- A 柚子 B オレンジピール C コリアンダー D **ジュニパー・ベリー**

(**D**)

問.32 コニャック地方は 6 つのブドウの栽培地区に分けられている。下記の説明文に当てはまる地区を選び記号で答えなさい。

「エレガントで香りが高く、豊かなボディを持つブランデーを生む地区」

- A ボア・ゾルディネール B プチット・シャンパニユ
C グランド・シャンパニユ D フアン・ボア

(**C**)

問.33 コニャックやアルマニャックとは別に、ワイン用のブドウの搾りかすから作られる、通常「粕取りブランデー」と言われるものを選び記号で答えなさい。

- A **Eau-de-vie de poire** B **Eau-de-vie de marc**
C **Eau-de-vie de cidre** D **Eau-de-vie de framboise**

(**B**)

問.34 スコッチウイスキーの生産地域で全体の 65%を占める地方を下記から選び記号で答えなさい。

- A **ハイランド** B スペイサイド C ローランド D アイラ

(**A**)

問.35 アイリッシュウイスキーを説明した文章で間違っているものを選び記号で答えなさい。

- A ウイスキー造りの歴史はスコットランドより古い
- B 原料には大麦麦芽の他に、ライ麦や小麦、未発芽大麦なども使用している
- C 特徴的なスモーキーフレーバーがあり、その香りはヨード香とも称される
- D スコッチウイスキーよりも1回多い3回の蒸留工程を経るものが多い

(C)

6回答×3点=18点

問.36 リキュールの「香味抽出」に用いられる製法を3つ答えなさい。

- ① 原料をベースとなるスピリッツと共に単式蒸留器に入れて蒸留し、アルコール分と一緒に植物の揮発成分を抽出させる方法。

(蒸留法)

- ② ベースになるスピリッツに原料を加え、その成分と香味を抽出させる方法と、原料をあらかじめ温水に漬け込み、熱によって溶け出る成分を抽出し、温度が下がってからスピリッツを加えてさらに漬け込む方法。

(浸漬法 or スティーピング法)

- ③ アルコールもしくはお湯を循環させて、原料から成分を抽出させる方法。

(パーコレーション法 or 濾過浸出法)

問.37 以下の混成酒についての説明を()内を埋め完成させなさい。

混成酒には、(酿造酒)をベースにし「ベルモット」などと、(蒸留酒)をベースにした「リキュール」などがある。

問.38 EUの規定でクレーム・ド・カシスは10当たり何g以上の糖分を含むリキュールとして定義しているか、下記から選び記号で答えなさい。

- A 100 g
- B 250 g
- C 300 g
- D 400 g

(D)

問.39 紅茶(Black Tea)の主な原種を下記の中から3個選び記号で答えなさい。

- A アッサム種
- B アラビカ種
- C ダージリン種
- D ロブスタ種
- E ジャバ種

(A)(C)(E)

9回答×3点=27点

問.40 プロトコールの原則について、適切なものに○を不適切なものに×を記しなさい。

- (×) 「序列の重要性」とは、入退室や並んだ位置、国旗の掲揚など外交上の様々な場面では序列が重要で、その基準は各国の経済力である。
- (×) 「右上位」とは、向かって右側の方が左側より上位である、ということを示している。
- (○) 「返礼・相互主義」とは、国家間であっても贈り物や叙勲などは相互にバランスを取って付き合うことが大切である、ということである。

問.41 適切な敬語の使い方を1つ選び解答欄に番号を記入しなさい。

- 1) (お客様に)「当店のホームページをご覧になられましたか」と聞いた。
- 2) (受付で)「ご予約の田中様でございますね」とお客様に確認した。
- 3) (上司に)「お客様にご挨拶いたしますか？」とたずねた。
- 4) (お客様に)「私がお席までご案内いたします」と伝えた。
- 5) (お客様にほめられて)「とんでもありません」と恐縮した。

解答
4)

問.42 不作法な箸使いについて、以下の語群の中から適切な名称を選び記号で答えなさい。

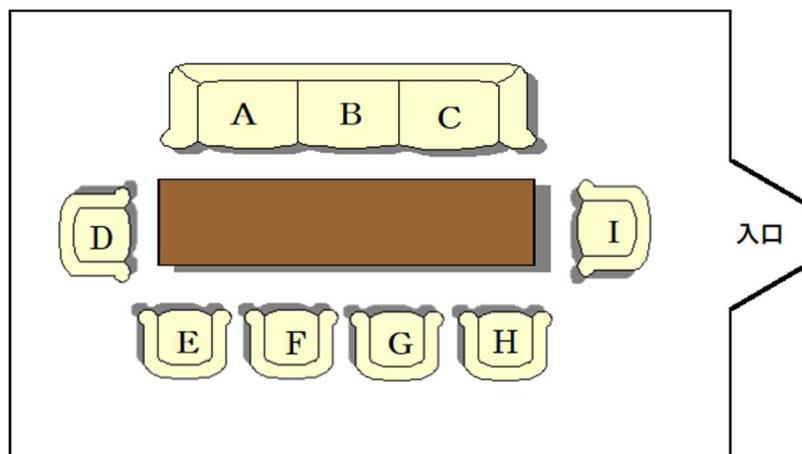
- (D) 食べ物を口に運ぶとき、空いている手を受け皿のようにすること
- (B) 箸先をなめること
- (A) ぽたぽたと汁をたらしながら食べること

A 涙箸 B ねぶり箸 C 受け箸 D 手皿
E たらし箸 F 捨い箸 G 迷い箸 H もぎ箸

問.43 以下のような役員応接室で来客3名と、自社側4名が面談をします。

来客の最上位者と、自社の最上位者の座る席をA～Iから選びなさい。

- 1) 来客の最上位者の席 (B)
2) 自社の最上位者の席 (F)



9回答×3点=27点