

問 - 1 カクテルが、現在、世界中で普及しているような形になるために必要であった19世紀末の発明は、次のうちどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. 冷蔵庫 2. 製氷機 3. シェーカー 4. ミキシング・グラス

問 - 2 空欄に該当する語句を記入してください。

カクテルのベースとなる酒類は、その製造方法から3種類に大別されますが、それらは、醸造酒、蒸留酒、[**混成酒**] の3種類です。

問 - 3 カクテルのベースとなる酒類は、その製造方法から3種類に大別されますが、醸造酒に分類される酒類は、次のどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. リキュール 2. フレーバード・ワイン 3. フォーティファイド・ワイン
 4. ビール

問 - 4 ジン独特の風味を決定づけている原材料を、次の中から選びその番号を○で囲んで下さい。

1. ジュニパー・ベリー 2. キャラウェイ 3. ナツメグ 4. ミント

問 - 5 ウオッカの製法上の特徴とされているものは、次のどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. 活性炭濾過 2. フィルター濾過 3. 下面発酵 4. 樽発酵

問 - 6 ラムは、サトウキビの搾り汁を煮詰めて、砂糖を結晶させた後のものを原料に発酵、蒸留して

つくられますが、その原料は次のうちのどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. 蜜蝋 2. 糖蜜 3. 上白糖 4. バガス

問 - 7 美しい朝焼けをイメージして創られたカクテル『テキーラ・サンライズ』の材料レシピです。()に入る材料を下記のa～cの中から選びその記号を記入してください。

テキーラ 45ml, オレンジ・ジュース 130ml, (**C**)10ml

a.レモン・ジュース b.シュガー・シロップ c.グレナディン・シロップ

問 - 8 現在、世界中でブランデーが造られていますが、グレープ・ブランデーの二大産地はフランスのコニャック地方と、あと一つは、次のうちのどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

- ① アルマニャック 2. ボルドー 3. コート・ド・ローヌ 4. プロヴァンス

問 - 9 ブドウ以外から造られる「フルーツ・ブランデー」の中では、リンゴを原料にしたカルバドスが有名ですが、サクランボを原料にした「フルーツ・ブランデー」は、次のうちのどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

- ① キルシュ・ヴァッサー 2. アプリコット・ブランデー 3. ピーター・ヒーリング
4. コアントロー

問 - 10 下記の文章の()に入る言葉を語群より選び、その番号を記入してください。

ウイスキーの樽による熟成という工程が生まれるのは(②)年代に入ってからで、大ブリテン王国の(④)税に怒ったスコットランド人が、山奥に逃げ込みシェリーの空き樽などにウイスキーを貯蔵保存したのが樽熟成の始まりとされています。

語群 : ①1500 ②1700 ③1900 ④麦芽 ⑤市民 ⑥蒸留

問 - 11 リキュールはいろいろな果物や香草を材料として使いますが、次の各リキュールの主な香味成分に最も該当するものを選び線で結んで下さい。

- | 【リキュール】 | 【果実・香草などの香味成分】 |
|-----------------|----------------------|
| 1. クレーム・ド・カシス | a. ゲンチアナ (リンドウ) |
| 2. アプリコット・ブランデー | b. アニス、コリアンダーなど 15 種 |
| 3. ペルノ | c. あんず |
| 4. スーズ | d. オレンジ果皮 |
| 5. ホワイト・キュラソー | e. 黒すぐり |

問 - 12 リキュールの原型はヨーロッパで作られましたが、次の文章の()の中に語群から該当する言葉を選びその番号を記入してください。

13~14世紀にかけて、スペイン人でローマ教皇ボニファチウス8世の待医だったアルノー・ド・ヴィルヌーヴ(錬金術師)がレモン、オレンジ、フラワー、スパイスなどを(③)に抽出し、酒造りを始めました。植物の有効成分が溶け込んでいることからラテン語で(④)と呼び、これがリキュールという言葉の語源となりました。

語群 : ① ワイン ② ビール ③ スピリッツ ④ リケアケレ (リケファケレ)
⑤ アクア・ヴィテ ⑥ オー・ド・ヴィー

問 - 13 ワインは、果実の醸造酒を指しますが、一般的に最もポピュラーで、かつワインとして認識されるのは、次のどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

- ① グレープ・ワイン 2. フルーツ・ワイン 3. ブドウ系フルーツ・ワイン
4. グレープ・フルーツ・ワイン

問 - 14 黒ブドウの果肉、果汁のみを発酵させて出来るワインは次のどれでしょう。
番号を○で囲んで下さい。

1. 赤ワイン ②. 白ワイン 3. ロゼワイン 4. スパークリング・ワイン

問 - 15 ワインの4タイプの中に、製造工程の途中や終了時にアルコールや糖分を加えて造る「フォーティファイド・ワイン(酒精強化ワイン)」と、スティル・ワインに薬草や香草、果実、甘味料、アルコールなどを加え独特の風味に仕上げた「フレーバード・ワイン(混成ワイン)」がありますが、フォーティファイド・ワインは次のどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. スプマンテ 2. ゼクト ③. シェリー 4. ベルモット

問 - 16 小麦麦芽を50%以上使用したドイツ・バイエルン地方特有のビールで、炭酸ガス圧が強く、スパークリング・ビールともいわれるものは、次のどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. ピルスナー・ビール 2. ペール・エール ③. ヴァイツェン・ビール 4. スタウト

問 - 17 パスツールが低温殺菌法を発明する300年前の室町時代の日本酒づくりには、現代にも通じる殺菌法が開発されていました。それは、次のどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. 口噛み 2. 種麴 ③. 火入れ 4. あらばしり

問 - 18 次の文章の()の中に語群より適切な言葉を選びその番号を記入してください。

焼酎には、連続式蒸留焼酎(甲類)と単式蒸留焼酎(乙類)に分けられますが、低コスト、大量生産に向いている(②)は高純度(③)を生産し、これに(⑦)したものです。

語群：①単式蒸焼酎 ②連続式蒸留焼酎 ③エチル・アルコール ④工業用アルコール

ル

⑤メチル・アルコール ⑥加圧 ⑦加水 ⑧アルコール添加 ⑨発酵液

問 - 19 次のキーワードからカクテル名を線で結んでください。

- | | | |
|---------------|-------|-------------|
| ①ラッフルズホテル | ————— | シンガポール・スリング |
| ②しょっぱいやつ | ————— | レッド・アイ |
| ③ヘミングウェイ | ————— | マティーニ |
| ④トマト・ジュース | ————— | テキーラ・サンライズ |
| ⑤チャーチル首相 | ————— | ギブソン |
| ⑥ローリングストーンズ | ————— | ソルティー・ドック |
| ⑦レイモンド・チャンドラー | ————— | バンブー |
| ⑧パール・オニオン | ————— | ギムレット |
| ⑨アフターディナー | ————— | フロズン・ダイキリ |
| ⑩シェリー | ————— | グラスホッパー |

問 - 20 次にあげる語句①～⑩について説明していると思われる文章を語群より選びその文字イ～ヲを()に記入してください。

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| ① (ヘ) ジンジャー・エール | ② (ト) トニック・ウォーター |
| ③ (ニ) クランベリー・ドリンク | ④ (ホ) トマト・ジュース |
| ⑤ (リ) ミント | ⑥ (ヌ) ナツメグ |

語群

イ、スピリッツにレモン・ジュース、砂糖を加え、ソーダアップするカクテルや炭酸飲料を使ったカクテル

に使います。トール・グラス、チムニー・グラスとも言います。

ロ、ホット・バタード・ラムなどの温かいタイプのカクテルに適したグラスです。

ハ、ウイスキーグラスを大きくしたようなグラスで、ロックグラスとも呼ばれます。

ニ、果実から作る酸味がさわやかな赤色のドリンク。泌尿器系疾患にも良いとされる成分が多く、アメリカでは特に女性に愛飲されています。

ホ、食塩の添加と無添加タイプがあり、カクテルには無添加が良い。ブラディ・メアリーに使います。

ヘ、モスコミュールなどに使うショウガ味の甘味を加えた炭酸飲料水。

ト、キナ樹皮の苦味成分を配合した無色透明の炭酸飲料水。

チ、炭酸ガスを含んだ甘味や酸味のない飲料水。

リ、シソ科の植物で、世界中に数多く自生しています。清涼感を感じさせるのが特徴です。

ヌ、ニクズク科の果実の種子の核を乾燥させたものでインドネシアのモルッカ諸島が原産地。

ル、クスノキ科の木の樹皮を乾燥させたもので、コーヒーやホットドリンク、またケーキなどにも使用されます。

ヲ、日本語では丁子。冷たい飲み物では香りが出ないので、ホットドリンクに使われます。

