

2009年1月28日(平成20年度) 第22回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題

【受験会場】○で囲む 札幌 ・ 東京 ・ 大阪 ・ 福岡 ・ 那覇

_____点

受験番号_____ 氏名_____ 3点× 93問
1点× 7問
2点× 7問

◆次の文章が正しければ○、間違っていれば×を〔 〕の中に記入してください。

問-1. [○] 政府内で観光立国を推進するため、観光立国推進基本計画のとりまとめを行う省庁は、国土交通省である。

問-2. [×] 1989年と2008年を比較して、日本全国のホテル客室数は増加しているが、ホテル件数は減少している。

◆次の文章の〔 〕に該当する数字を語群より選び記入してください。

問3. 2005年の我が国の出国旅行者数は、世界で12位であるのに対し、外国人旅行者受入数は世界で〔 32 〕位である。

問4. 我が国への訪日外国人旅行者受入数は、2003年は約520万人であったが、2007年は約〔 835 〕万人であった。

語群⇒ 12 22 32 42 52 614 673 733 835 915

◆次の文章が正しければ○、間違っていれば×を〔 〕の中に記入してください。

問-5. [○] 食品衛生法によれば、「ミネラルウォーター」とは水のみを原料とする清涼飲料水のことをいう。

問-6. [×] 農水省の品質表示ガイドラインによれば、「ナチュラルミネラルウォーター」とは、井戸水・湧水・溪流などの特定の水源から採水された、ミネラル分が地中で溶解した水を原水とし、ろ過・沈殿・加熱殺菌以外の処理をしていないものをいう。

問-7. [×] 和室の上席は、床の間が見える席である。

問-8. [○] 「お辞儀」は、年少者や立場の低い者から、年長者や立場の高い方にするが、「握手」は、年長者や立場の高い方から手を差し出されたときに、年少者や立場の低い者は手を握り返すことができる。

問-9. [×] 酒税法上における「アルコール分」とは、10℃の時、原容量100分中に含まれるエチル・アルコールの容量を示す。

問-10. [○] シャルトリュエーズやカンパリは酒の製法上の分類では蒸留酒をベースにした混成酒に属する酒である。

問-11. [×] カベルネソービニオン、メルローは白ワイン用のブドウ品種である。

問-12. [×] ビールにホップを使用することにより、苦味、香りが付与されるが、ホップには雑菌の増殖を抑える作用はない。

◆次のミネラルウォーターに関する記述について、空欄となっている下線部に、それぞれの語群から適切なものを選び、記号を記入してください。

問-13. ミネラルウォーターの硬度とは、水1L中に含まれるミネラル分(カルシウムとウ)の総量を表したもので、次の計算式で求められます。

硬度 = (カルシウム量×2.5) + (ウ量×4.1)

語群⇒ (ア) ナトリウム (イ) カリウム (ウ) マグネシウム (エ) マンガン

問-14. 火成岩の地質の多い日本国内産のミネラルウォーターは硬度100以下の軟水が多いが、堆積岩(水成岩)の地質で採水されるヨーロッパ産のミネラルウォーターには硬度300以上の硬水も多い。代表的な硬水の銘柄としては、ヴィッテル・エヴィアン・イなどが、あげられる。

語群⇒ (ア) ボルヴィック (イ) コントレックス (ウ) クリスタルガイザー (エ) アクアパナ

2009年1月28日(平成20年度) 第22回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題

問-15. 下記の①~③でプロトコールの5原則に該当しないものを1つ選び〔 〕にその番号を記入してください。

- ①左上位 ②返礼主義 ③レディ・ファースト
解答. [①]

問-16. 敬語の使い方間違っているものを、下記の中から1つ選び解答欄にその番号を記入してください。

- ①お客様が参られました ②私がお迎えにあがります ③どなたに伺えばよろしいでしょうか
解答. [①]

問-17. 各問の答えを語群から選びその番号を解答欄に記入してください。

問① 蒸留釜にはポット・スチルと呼ばれる単式所蒸留器と、19世紀初頭から開発が始まった連続式蒸留機があるが、語群の中で、連続式蒸留機で造られる酒は何か。

語群⇒ 1.モルトウイスキー 2.コニャック 3.ジュネヴァ 4.ライトラム 5.テキーラ
解答. [4]

② 次のリキュールの中でナッツ・ビーン・カーネル系に属するものを選びなさい。

語群⇒ 1.スーズ 2.キュラソー 3.アドヴォカート
4.リキュール・ド・ノアゼット 5.マラスキーノ
解答. [4]

問-18. 次の問の答えを下の語群から選び解答欄に記入してください。

問① 穀物酒の場合、酵母がアルコールを作るためには穀物中のデンプンを()させる必要がある。そのためには酵素が必要であり、日本酒の場合は麹菌の酵素を使用している。

語群⇒ 発酵、煮沸、糖化、熟成
解答. [糖化]

問② ビール醸造に使用される酵母の中で、下面発酵酵母は低温発酵によるすっきりとした味わいに特徴がある。

下面発酵酵母の代表的なビールとしては()がある。
語群⇒ スタウト、エール、ピルスナー、ヴァイツェン
解答. [ピルスナー]

問-19. 答えを語群から選び、その番号を解答欄に記入してください。

1. 麦、米などの主成分は、(26) がつながった構造の (39) である。従って、そのままでは酵母が発酵することができないので、加熱処理後に、ハサミの働きをするものを加えて、細かくする必要がある。

この工程を (15) という。このハサミとしては、欧米では (6) が、アジアでは (19) が伝統的に用いられている。

2. 蒸留酒は、醸造酒の (16) を蒸留によって集めたものである。そのもととなる醸造酒の原料は多岐にわたっており、例えば、ラムは (24) 、テキーラは (14) 、コニャックブランデーは (21) を原料とする。また、日本の泡盛は (7) を原料とする。

3. <語群>

1. 小麦 2. 同化 3. α化 4. 異化 5. 酸化 6. 麦芽 7. 米 8. コーン 9. 多糖類
10. セルロース 11. リンゴ 12. アボカド 13. 麦芽糖 14. アガーベ 15. 糖化
16. 香り成分 17. アオカビ 18. 砂糖 19. コウジカビ 20. オレンジ 21. ブドウ
22. アカカビ 23. 果糖 24. 糖蜜 25. 乳酸菌 26. ブドウ糖 27. サツマイモ
28. 大麦 29. 蜂蜜 30. 梅 31. 発酵 32. 熟成 33. 醸造 34. 味の成分
35. 酵母 36. アルコール分 37. 糖分 38. エキス分 39. でんぷん 40. オリゴ糖

2009年1月28日(平成20年度) 第22回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題

問-20. 各文章を読んで、正しいと思うものには○を、間違っていると思うものには×を〔 〕に記入してください。

1. [×] 焼酎のアルコール分は製造に使用するコウジカビによって生成する。
2. [×] モルトウイスキーの原料は麦芽と大麦である。
3. [○] 甲類焼酎は、連続式蒸留器で蒸留して造られるアルコールを水で薄めて造られる。
4. [×] 単式蒸留器には、ウイスキーのポットスティル、ブランデーのアランビック、焼酎用の常圧蒸留器、減圧蒸留器などがあり、すべて銅で作られている。
5. [×] 蒸留酒は製品としてビン詰めした後も熟成を続けるので、瓶詰め後、長く置いておくとマロヤカになってゆく。
6. [×] 乙類焼酎は別名で本格焼酎とも呼ばれる。
7. [×] 現在の連続式蒸留機は単式蒸留機と比較すると原料の風味は少なく、個性の強い酒質（ヘビー）になるため、単式蒸留機のサイレンとスピリッツと比較して『ラウドスピリッツ』と呼ばれる。
8. [○] ノンアルコールビールとはいえ、飲用するとエチルアルコールによる『酔い』という現象は現れるので、提供する際は未成年者や、車両運転者などへは考慮する必要がある。
9. [○] スコッチウイスキーは木樽で3年以上熟成させることが規定されている。
10. [○] アイルランド島はアイルランド共和国と、英国北アイルランド自治州に分かれるがどちらで造られたものもアイリッシュウイスキーという。
11. [×] バーボンウイスキーは原料となる穀物の55%以上がトウモロコシである。
12. [×] 赤ワイン用ブドウ品種のガメイは色素の濃い、タンニンの厚みを感じさせる重厚で芳醇なワインに仕上がる。
13. [○] ピノ・ノワールはフランスのブルゴーニュ地方の赤ワイン用品種である。
14. [○] ブランデー用原料ブドウは、ワインを造るブドウに比べ糖分が少なく、酸味の強い品種が選ばれる。
15. [×] ブランデーの蒸留方法は大きく分けて浸漬法、単式蒸留法、半連続式蒸留法の3つである。
16. [○] ブランデーの祖とされるスペイン生まれのアルノー・ド・ヴィルヌーヴは、ワインを蒸留した酒をラテン語でアクア・ビテ（ビタエ）「生命の水」と呼んだ。
17. [○] パスティスという名はフランス語で「似せてつくる」＝パステイッシュと称するところからきている。
18. [×] 甲類焼酎は単式蒸留機で、乙類焼酎は連続式蒸留機でつくる日本産の蒸留酒である。
19. [×] カクテルとは通常ベース（酒）と様々な副材料（酒類・ジュース・シロップなど）を混ぜ合わせて（調合して）つくる飲み物であるが、材料の種類は7種類位が適当でおいしいカクテルが出来る。
20. [×] カカオの木の種子を炒って粉碎し、脱脂したものをチョコレートという。

問-21. 次の文章の（ ）の中に正しい語句を、語群の中から選びその記号を記入しなさい。

ビール醸造に用いられる酵母は2種類ある。（ ② ）は低温発酵が適し、すっきりとした味わいに特徴がある。

代表的なビールに、ピルスナータイプがある。

一方（ ① ）は比較的高い温度で発酵し、華やかな味わいに特徴がある。代表的なビールはエールがある。

語群⇒ ①) 上面発酵酵母 ②) 下面発酵酵母 ③) 野生酵母

穀物酒は、果実酒と異なり酵母が糖分を発酵させるためには、穀物中のデンプンを（ ① ）させることが必要である。（ ① ）のためには酵素が必要であり日本酒の場合は麹菌が酵素源となり、ビールの場合には（ ④ ）が酵素源となる。

語群⇒ ①糖化 ②酸化 ③発酵 ④麦芽 ⑤ホップ

2009年1月28日(平成20年度) 第22回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題

問-22. それぞれの特徴からリキュール名を語群より選びその記号を()に答えなさい。

- ① ジェンシアン(ゲンチアナ)と呼ばれる野生のリンドウの根を主原料としてつくられ、苦みと甘みのバランスがとれた淡黄色のフランス産リキュール。(⑥)
 - ② 猟師頭の意味を持った名前であニス、フェネルなど56種類のハーブ、スパイス、フルーツが原料として使われ、1935年ドイツのマスト社から発売された。(⑤)
 - ③ エルダーの花の抽出液を基調にリコリス、アニスなどを配したイタリアのリキュール。(④)
 - ④ ブランデーやスピリッツに、卵黄、蜂蜜を加え、ゆっくりと時間をかけて混ぜ、加熱冷却させたオランダ産のリキュール。(⑦)
 - ⑤ イタリア・ミラノ産。主原料はビター・オレンジ・ピール。これにキャラウェイ、コリンダー、カルダモンなどを加え、グリーン・スピリッツに成分を抽出し、シロップで味を整える。(①)
- 語群⇒ ①カンパリ ②コアントロー ③グラン・マルニエ ④サンブーカ
⑤イェーガーマイスター ⑥スーズ ⑦アドボカート

問-23. カクテルを作る4つの技法を答えなさい。

- ① グラスに直接材料を注ぎ、そのまま提供する (ビルド)
- ② 材料と氷をミキサー(ブレンダー)に入れ、機械の力で渾然一体と混ぜる (ブレンド)
- ③ 材料と氷をシェーカーに入れ、強く混ぜ合わせる (シェイク)
- ④ 材料と氷をミキシンググラスに入れ、バースプーンで混ぜ合わせる (ステア)

問-24. 次のことがらからカクテル名を答えなさい。

- ① バーボンウイスキーをベースにケンタッキー・ダービーの名物カクテル (ミントジュレップ)
- ② タヒチ語で最高(The Best)という意味のカクテル (マイタイ)
- ③ フランスのディジョン市で市長の名前がついたカクテル (キール)
- ④ イタリア語で「ハエつきのサンブーカ」の意 (サンブーカ・コン・モスカ)
- ⑤ 錆びた釘という意味のカクテル (ラスティ・ネール)

問-25. 次のミネラルウォーターとそれを産出する県名または原産地国を線で結びなさい。

- | | |
|---------------|----------|
| ① 富士ミネラルウォーター | ● フランス |
| ② エビアン | ● 兵庫県 |
| ③ ヴォルヴィック | ● イギリス |
| ④ サン・ペレグリノ | ● イタリア |
| ⑤ 仙人秘水 | ● スウェーデン |
| ⑥ 六甲の美味しい水 | ● 岩手県 |
| | ● 山梨県 |

次の各問題の答えを語群から選び、その番号を()に記入してください。

問-26. バーで使用する氷は色々な大きさ形があるが製氷機などで作られる3センチくらいの立方体の氷を(②)という

語群⇒ ①ランプ・オブ・アイス ②キューブ・アイス ③クラッシュド・アイス

問-27. (③)年代にミュンヘン工業大学のカールフォンリンデ教授の開発したアンモニアによる高圧冷却器が製氷機の発明のきっかけになり、カクテルの発展にも大きく影響を与えた。

語群⇒ ①1820 ②1840 ③1870

問-28. グラスの名称でジントニックなどをつくる際に使用するタンブラーの語源はタンブル=(①)の意から来たと言われている

語群⇒ ①ひっくり返る ②眠くなる ③踊りたくなる

問-29. マンゴ(Mango)の原産地は(②)である。

語群⇒ ①エジプト ②インド ③スペイン

2009年1月28日(平成20年度) 第22回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題

問-30. クローブ (Clove) は日本語では丁子。熱帯産のクローブの (③) を乾燥させたものである。
語群⇒ ①実 ②種子 ③花のつぼみ

問-31. (②) 時代の末頃には清酒を腐らせずに保存する殺菌法である『火入れ』が発明されていた。
語群⇒ ①平安 ②室町 ③安土桃山

問-32. スコッチモルトウイスキーは単式蒸留機で通常 (②) 回蒸留してつくる。
語群⇒ ①1 ②2 ③3

問-33. キュラソーを正しく原語表記されているのはどれか (①)
語群⇒ ①Curaçao ②Quraçao ③Cu l açaο

問-34. リキュールは蒸留法・浸漬法 (温浸法 冷浸法)・パーコレター法ともうひとつは (①) である。
語群⇒ ①エッセンス法 ②ドリップ法 ③混合法

問-35. 韓国のマッコリという酒は麦・米からつくる (②) 酒である。
語群⇒ ①蒸留 ②醸造 ③混成

次の文章は日本のホテル史について述べてあるが () に該当する言葉を語群より選びその記号を記しなさい。

問-36. 明治の代が進むにつれ、(3) のホテル文化は益々日本人の間に浸透していく事になる。東京をはじめとして、大阪、長崎、北海道の各都市で、次々とホテルが開業していく。この頃誕生したホテルには、1890年(明治23年)開業の(6)、1898年(明治31年)に洋風に改装して開業した都ホテルなどがある。

シティ型のホテルに加えて、1878年(明治11年)には(8)富士屋ホテルが、1893年(明治26年)には日光金谷ホテルがオープンするなど、各地で(15)ホテルも盛んに建設されている。

語群⇒ 1. 高層 2. 低層 3. 西洋式 4. 日本様式 5. 江戸ホテル 6. 帝国ホテル
7. 八重洲 8. 箱根 9. 奈良 10. 万平 11. 和風 12. 高級
13. 日本人向け 14. 外国人向け 15. リゾート

問-37. 幕末、江戸幕府は江戸市中にも外国人居留地を設置する事を決定。その場所として現在の中央区築地の一体であった。そしてそこに外国人専用ホテルとして建設されたのが(2)だった。

明治政府は江戸幕府の方針から180度転換し、チョンマゲを止め、(9)を捨てた。洋服に身を包み西洋料理を食べ、徹底した欧化政策を採用することとなった。その象徴ともいえるのが1883年(明治17年)に開業した(6)である。

語群⇒ 1. 横浜クラブ 2. 築地ホテル 3. 徳川家 4. 西洋料理 5. 帝国ホテル 6. 鹿鳴館
7. 家 8. 忠誠心 9. 着物 10. 郷土意識

問-38. 以下の英文の会話①～⑦を和文に訳しなさい。(和訳正解1問×1点)

WAITER :①Good evening, sir. Welcome to the HBA bar.

GUEST : ②Thanks.

WAITER :③How many persons are there in your party?

GUEST :④For two, please.

WAITER :⑤Would you prefer to sit at the bar or at a table?

GUEST :⑥Well, I'll take a table by the window.

WAITER :⑦I'll show you to your table. This way, please.

①こんばんは。HBAバーへようこそ

②ありがとう

③何名様でいらっしゃいますか。

④2名です。

⑤カウンターとテーブルどちらに致しましょうか。

⑥では、窓際のテーブル席をお願いします。

⑦お席へご案内します。こちらへどうぞ。

