

2010年1月18日(平成21年度) 第23回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題【模範解答】

【受験会場】○で囲む 札幌 ・ 東京 ・ 大阪 ・ 福岡 ・ 那覇

3点×100問

点

受験番号 _____ 氏名 _____

問1. 次の文章が正しいければ○、間違っていれば×を()の中に記入して下さい。

- ①() 国際観光を通じた草の根交流は、国家間の外交を補完・強化し、安全保障にも大きく貢献するものである。
- ②() 成熟した少子高齢化社会において経済の活性化を図るためには、観光による交流人口拡大、需要の創出が重要である。

問2. 次の各問の()に該当する数字を下記の語群より選び記入して下さい。

- ① 観光庁では、日本人の国内観光旅行による1人当たりの宿泊数について、平成22年度までに年間(**4**)泊まで引き上げることを目標としている。
- ② 観光庁では、訪日外国人旅行者数について3年ごとに目標を設定し、将来的には(**3000**)万人を達成することを目標としている。
- ③ 2007年の我が国の出国旅行者数は、世界で15位であるのに対し、外国人旅行者受入数は2008年は世界で(**28**)位である。

(語群) 1 4 8 18 28 1000 2000 3000

問3. つぎの文章の空白を下の語群の記号から選んで埋めて下さい。

本会(HBA)はホテルバーメンの(**C**)の改善等、(**D**)の向上を図り、もってホテルにおける待遇の充実と(**E**)の増進に資するとともに、わが国(**A**)の発展と(**B**)に寄与することを目的とする。

(語群) A. 観光事業 B. 国際親善 C. 接客技術 D. 資質 E. 内外旅行者の利便

問4. 次の文章の内容が正しいければ○、間違っていれば×を記入しなさい。

- () 関東大震災により外資によるホテルは当時ほぼ壊滅した。
- () 1909年、ホテル協会の前身である日本ホテル組合が結成された。
- () 第一次ホテルブームは、1970年万国博覧会の開催をきっかけに起こった。
- () 1910年、銀座八丁目にカフェプルニエが日本最初のバーとしてオープンした。
- () 横浜グランドホテルは世界的にも有名なカクテル、マウントフジを生み出した。
- () 東京における最初の本格的ホテルの開業は、1868年、築地ホテル館である。
- () 1972年の第一回HBCカクテル調合技術コンペティションの優勝者はパレスホテルの吉田貢さんである。
- () H. B. Aの現在の監督官庁は、観光庁である。

2010年1月18日(平成21年度) 第23回HBA級別認定試験
 ビバレッジ・アドバイザー試験問題【模範解答】

問5. 次の各問の()に該当する数字・語句を語群より選び()に記入して下さい。

- ① 2008年度における日本の国民1人あたりのミネラルウォーター年間消費量は(19.7)リットル。
- ② 料理と水の関係について、和風だし に向いている水は(軟)水
- ③ 日本でミネラルウォーターが定義されている法律は(食品衛生)法
- ④ 日本におけるミネラルウォーターの分類について、特定水源より採水された地下水で、地中でミネラル分が溶解したものを(ナチュラルミネラルウォーター)という

(語群) 40 19.7 14.4 食品衛生 保健衛生 飲料衛生
 軟 硬 ナチュラルミネラルウォーター ナチュラルウォーター

問6. 次の栄養成分量の表Aからこのミネラルウォーターの硬度を算出下さい。

栄養成分表 A

・カルシウム	9.7	(mg/l)
・マグネシウム	1.5	
・カリウム	2.8	
・ナトリウム	6.5	

答え: 硬度 30.4 または 硬度 30

計算式→ $カルシウム \times 2.5 + マグネシウム \times 4.1 = 9.7 \times 2.5 + 1.5 \times 4.1 = 30.4$

問7. 次の問の()に該当する言葉を語群より選びその記号を記入して下さい。

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(A)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(C)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・(F)などが、あげられる。

(語群) (A) 100, (B) 200, (C) 300, (D) 400, (E) ボルヴィック, (F) コントレックス,
 (G) クリスタルガイザー, (H) アクアパンナ

問8. 以下の歴史的事象の生起した年代を下の記号より選んで空欄に記して下さい。✓

- (E) 箱根富士屋ホテルの開業 (S) 社団法人日本ホテルバーメンズ協会の誕生
- (F) 鹿鳴館の開設 (D) ジンが日本に上陸する
- (P) 東京オリンピックの開催 (M) 横浜、ホテル・ニューグランドの開業
- (H) 日光金谷ホテルの開業 (G) 帝国ホテルの開業

(語群) A.1853 B.1858 C.1868(M1) D.1869 E.1878 F.1883 G.1890
 H.1893 I.1909 J.1910 K.1912(T1) L.1923 M.1927 N.1944
 O.1945 P.1964 Q.1970 R.1972 S.1989 T.2010

2010年1月18日(平成21年度) 第23回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題【模範解答】

問9. 文章が正しいものには○を、間違っているものには×を()に記入しなさい。

1. 蒸留酒は原料の成分により、ブランデー、ラム、テキーラなど糖類を原料としたものと、ウイスキー、ウオツカなどでんぷん質を原料としたものに大別される。

答え(×)

2. リキュールの製造方法のひとつである浸漬法には温浸法と冷浸法のふたつがあり、日本で最も売れているクレーム・ド・カシスは温浸法により造られるリキュールである。

答え(×)

問10. 問いの答えを語群から選び、その番号を()に記入して下さい。

1. 次のリキュールの中で、主にヘーゼル・ナッツを原料に造られるイタリア産のリキュールはなにか？

1. カルーア 2. アリーゼ 3. シャンボール
4. フランジェリコ 5. マリブ 6. スーズ

答え(4)

2. 混成酒の中で、醸造酒(ワインなど)をベースに造られるものにV. D. N. (ヴァン・ドゥー・ナチュレル)がある。下記の中で、南フランスで造られているのは何か？

1. ベルモット 2. ポート 3. リレ
4. ラタフィア・ド・シャンパーニュ 5. ミュスカ・ド・ボーム・ヴニーズ

答え(5)

問11. 次の各文章が正しい場合は○を間違っていれば×を()に記入して下さい。

① コウジカビを米や麦に生やしたものを、それぞれ米コウジ、麦コウジとよぶ。これらのコウジの役割はアルコール発酵である。

答え(×)

② ウオッカは、モルトウイスキーや乙類焼酎と同様、単式蒸留器で蒸留して造られる。

答え(×)

問12. ()の答えを語群から選び、その言葉を()に記入して下さい。

① 蒸留酒は、(醸造酒)の香りの成分を集めたものである。ワインを蒸留すると(ブランデー)ができ、アガーベを発酵させたものを蒸留すると、(テキーラ)や(メスカル)ができる。

② 焼酎「泡盛」は、(米)を原料として造られ、(黒)コウジカビの使用、(単式)蒸留、コウジカビをはやした原料の100%使用が義務付けられている。

(語群)

黄、黒、紅、白、乾式、湿式、半連続、連続、単式、芋、コーン、米、大麦、小麦、ドライジン、ロンドンジン、シュタインヘーガー、メスカル、ウオッカ、ラム、ウイスキー、ミード、テキーラ、ブランデー、ジェネーヴァ、バーボンウイスキー、発酵酒、醸造酒、リキュール、清酒、原料、ワイン

2010年1月18日(平成21年度) 第23回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題【模範解答】

問13. ()の中の言葉を語群から選び、その番号を記入して下さい。

- 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糖化させる必要がある。そのためには酵素が必要であり、日本酒の場合は(3)の酵素を使用している。
- 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(8)がある。

(語群) 1. 米、 2. 酵母、 3. 麹菌、 4. 麦芽、 5. 乳酸菌
6. スタウト、 7. エール、 8. ピルスナー、 9. ヴァイツェン

問14. 文章を読み正しいと思うものには○を、まちがっているものには×を()に記入して下さい。

- ① 赤ワイン製造工程では、圧搾の後発酵が行われる。(×)
- ② ホップは蔓性で雌雄異体の植物であり、ビール製造に使用されるのは、雌花の方である。(○)

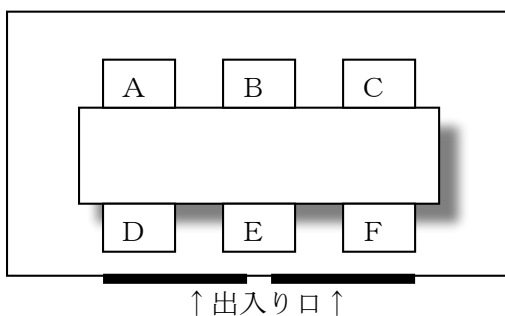
問15. 文章の()の中に正しい言葉を①～③の語群より選びその番号を()に記入して下さい。

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

問16. 以下の①から⑤の中から、和室の上席の席順として正しいものを選び()にその番号を記入しなさい。



答え (③)

- ① A—B—C—D—E—F ② B—A—C—E—D—F ③ B—C—A—E—F—D
④ C—B—A—F—E—D ⑤ B—E—A—D—C—F

問17. 以下の質問について、適切なものを①から③の中から選び番号を記入しなさい。

「お辞儀」のルーツは服従の行為を表すもので、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」はどのようにするのがエチケットでしょうか。

- ①年少者や立場の低い者から率先して手を差し出す。
②年長者や立場の高い人が手を差し出したときに、手を握り返すことができる。
③特に順番はないので、どちらから握手を求めてもよい。

答え(②)

2010年1月18日(平成21年度) 第23回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題【模範解答】

問18. 下記の中で、プロトコールの5原則に該当しないものを1つ選び番号を記入しなさい。

- ①左上位
- ②序列
- ③レディ・ファースト

答え(①)

問19. 敬語の使い方で間違っているものを、下記の中から1つ選び番号で答えなさい。

- ①お客様がそのように申されています
- 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
- ④お連様がいらっしゃいました
- ⑤熱いうちに、どうぞ召し上がってください

答え(①)

問20. 次の各文章に該当するモルト・ウイスキーを銘柄群イ～リの中から選びその記号を記入しなさい。✓

- ① スコットランドでも一番首の長い蒸留機を使っていることで有名 (へ)
- ②ゲール語で水車のある窪地の意、ピート香濃厚で強烈、ボディーも重量感に富む (チ)
- ③キャンベルタウン・モルトの有名銘柄、原料大麦の発芽から瓶詰めまで蒸留所内で行っている。(ト)
- ④1779年地元の商人ジョン・シンプソンが創業したアイラ島最古の蒸留所 (ハ)
- ⑤スペイサイド最古を誇る。シーバス・リーガルの核となるモルト原酒 (リ)

〔銘柄群〕 イ - THE MACALLAN、 ロ - THE GLENLIVET、 ハ - BOWMORE、 ニ - ARDBEG、 ホ - LAPHROAIG
へ - GLENMORANGIE、 ト - SPRINGBANK、 チ - LAGAVULIN、 リ - STRATHISLA

問21. 次の文章を読んで正しいものには○、間違っているものには×を () の中に記入して下さい。✓

- 1. (○) 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。
- 2. (○) 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。
- 3. (○) 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
- 4. (○) 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。
- 5. (○) 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。
- 6. (×) ブランデーの蒸留方法は、大別して浸漬法、単式蒸留法、半連続式蒸留法の3つである。
- 7. (○) 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。
- 8. (○) パスティスという名はフランス語で「似せてつくる」=パスティッシュと称するところからきている。
- 9. (×) 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。
- 10. (×) 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。
- 11. (×) 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。
- 12. (×) 赤ワイン製造工程では、圧搾の後発酵が行われる。
- 13. (○) ホップは蔓性で雌雄異体の植物であり、ビール製造に使用されるのは、雌花の方である。

2010年1月18日(平成21年度) 第23回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題【模範解答】

問22. 次の()にあてはまる言葉を記しなさい。✓

- ①スパークリングワインの代表格といえるのがシャンパンで、イタリアでは(**スプマンテ**)
ドイツでは(**ゼクト**) スペインでは(**カバ**)が知られている。
- ②グランド・シャンパーニュとプチットシャンパーニュのみの原酒を使い、更にグランド・シャンパーニュの原酒を
50%以上使用した場合は(**フィヌ・シャンパーニュ**)とラベルに記載することができる。
- ③サクラボを使ったブランデーは、フランスでは(**キリッシュ**)と呼ばれる。
- ④ジンとは、トウモロコシなどの穀物を原料とする蒸留酒に(**ジュニパー・ベリー**)などを浸し、成分を
抽出したものにさらに蒸留した酒で、無色透明で爽やかな風味の酒である。
- ⑤アクアビットは(**じゃがいも**)を主原料に、大麦麦芽で糖化、発酵し香りづけをした蒸留酒である。
- ⑥リキュールの味わいから分類すると香味づけに使用する原料の面から次のように分類するのが理解しやすい
(**薬草・香草**)系、(**果実**)系(**ナッツ・種子**)系、(**特殊**)系
- ⑦大麦麦芽を糖化・発酵させ、単式の蒸留機で蒸留し、オーク樽で熟成するウイスキーを(**モルト・ウイスキー**)
という。
- ⑧日本のビールは、(**酒税**)法により、「(**麦芽**)(**ホップ**)(**水**)を原料としたもの」と規定
されている。
- ⑨酒は、製法上の分類として、(**醸造**)酒、蒸留酒、(**混成**)酒の三つに大別できる。

問23. 各文章が正しければ()に○を間違っていれば×を入れなさい。

- ①(**×**) コンプライアンス (Compliance) とは伝票処理において『接待』扱いにすることである。
- ②(**○**) CSR (Corporate Social Responsibility) とは『企業の社会的責任』を表す。

問24. お客様の満足感を表す言葉としてCSという略語が使用されているがその語句を次の中から選び()にその
番号を記入して下さい。

- ① Clean Service ② Customer Satisfaction ③ Civil Service

答え(**②**)

問25. 食の安全・安心について社会問題となっているが、トレーサビリティといった言葉をよく耳にしますがそ
の意味は次のうちどれでしょう。正しいと思う答えの番号を()に記しなさい。

- ① 食品の賞味期限と消費期限の記載のこと
- ② 食品の生産・加工・流通・販売までの過程を明確に記録し確認できるようにするシステム (法)。
- ③ 人の願いなどをすぐに受け入れること。親切。期待、信頼に応えること。

答え(**②**)

2010年1月18日(平成21年度) 第23回HBA級別認定試験
ビバレッジ・アドバイザー試験問題【模範解答】

問26. 以下の英文の会話⑤～⑦を和文に訳しなさい。

WAITER : ①Good evening, sir. Welcome to the HBA bar. ①こんばんは。HBAバーへようこそ

GUEST : ②Thanks. ②ありがとう

WAITER : ③How many persons are there in your party? ③何名様でいらっしゃいますか。

GUEST : ④For two, please. ④2名です。

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

⑤ (カウンターとテーブルどちらに致しましょうか)

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

⑥ (では、窓際のテーブル席でおねがいします)

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

⑦ (お席へご案内します。こちらどうぞ)

設問100 1問×3点 = 300点

過去問題比率 46%