

受験番号： _____

受験者氏名： _____

問題---1 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点×15)

- ① (×) 2012 年 HBA 級別認定試験のシニア級は、「HBA 会員であり、28 歳以上で 10 年以上の飲料業務経験者」が、受験資格を有する。

⇒かつ、ジュニア級、もしくは HBA バーテンダー級保持者

- ② (×) 2010 年推計値で訪日外国人旅行者数の最も多かった国は、中華人民共和国である。

1 位韓国 244 万人 28.3% 2 位中華人民共和国 141 万人 16.4% 3 位中華民国(台湾) 127 万人 14.7%

- ③ (×) 2010 年の外国人旅行者の入国者数を世界的にみると、日本は世界で 10 位、アジアで 1 位である。

世界で 30 位 アジアで 8 位

- ④ (○) 欧米では、食事中に女性が自らワインのボトルを持って注ぐのは、不作法とされている。

- ⑤ (○) 2010 年度の蒸留酒の出荷量、世界 No.1 は真露で、No.2 はスミノフである。

⇒真露 7599 万 c/s (前年比 108.8%)、スミノフ 2570 万 c/s、カシャーサ 51・2198 万 c/s

- ⑥ (×) ロシア生まれのウオッカ、現在も、生産量第一位の国は、やはりロシアである。

⇒アメリカが、世界一。スミノフが牽引。

- ⑦ (○) さとうきびの絞り汁を直接発酵し、蒸留させたブラジルの特産酒は、ピンガである。

⇒カシャーサとも。ラムは、絞り汁を煮詰めて砂糖の結晶を分離後、残った糖蜜を薄めて発酵&蒸留

- ⑧ (×) 日本の酒税法は、ビールを「麦芽、ホップ、水を原料としたもの」と定めている。

⇒プラス、麦芽重量の 50%を超えない「その他政令で定める物品」

- ⑨ (×) テキーラの原料は、アガベ・アスール・テキラーナを最低 40%以上使用しなければならない。⇒51%

- ⑩ (○) Raspberry は、バラ科の灌木の果実で、フランスでは Framboise と呼ぶ。果汁が多く、甘味と酸味のバランスに優れ、リキュール原料の他、生食用やジャムにも使用される。

- ⑪ (○) リキュールの語源は、ラテン語のリケファケレ Liquefacere からきている。

- ⑫ (×) リキュール Amer Picon は、1837 年にスイスの軍人ガタエン・ピコンが、アメリカで創製した甘味酒。アメールは、「甘い」という意味がある。

⇒フランス軍人ガタエン・ピコン、アフリカ、アメール「苦い」の意

- ⑬ (×) Root Beer は、アメリカ生まれの炭酸飲料でアルコール分が多少含まれる。

⇒アメリカ、ノン・アルコール

- ⑭ (○) Cranberry は、ツツジ科の灌木の果実で、アメリカ北部、カナダ一帯に原生する。酸味が強く、生食には向かないが、加糖しジャムやドリンク、そしてリキュールの原料となる。⇒七面鳥の丸焼きに添える甘いクランベリー・ソースは、アメリカとカナダの感謝祭には欠かせないもの

第 25 回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2012. 01.31

- ⑮ (○) レモンやオレンジピールをツイストする場合、グラスの斜め上 15cm~20cm からふりかける様に行なうと良い。

問題---2 下記の () 内にふさわしい語句を記入しなさい。

(1 点×27)

- ① 2010 年、我が国の出国旅行者数・国際ランキングは、世界で第 (10) 位、アジアでは、第 2 位である。一方、外国人旅行者受入数国際ランキングは、世界で第 (30) 位、アジアでは第 8 位で、アウトバウンドに比べて (インバウンド) が少ないのが特徴である。

- ② 2010 年、世界的に外国人旅行者受入数が、最も多い国は、(フランス) であり、2 位がアメリカ合衆国である。また、アジアでは、(中華人民共和国) が、3 位に入っている。

7680 万人 (仏) > 5974 万 (米) > 中国 5566 万人 > 5267 万人 (西) > 日本 861 万人 (30 位) '10 データ

- ③ 2008 年度、国際観光収入が、最も多い国は、(アメリカ) であり、2 位が (スペイン) 3 位がフランスと続く。我が国・日本は、第 (28) 位となっている。

1101 億 \$ (米) > 616 億 \$ (西) > 556 億 \$ (仏) > 457 億 \$ (伊) > 408 億 \$ (中国) > 日本 108 億 (28 位) '08 データ

- ④ 日本の酒税法では、ビールと発泡酒の違いは、原料の (麦芽比率) 67% 以上をビールとし、(発泡酒) は 25% 以上ものとしている。又、各メーカーは、えんどう豆や大豆を原料とした「限りなくビールに近いアルコール飲料」を (第 3 のビール) と呼び市場に提供している。

- ⑤ 日本の酒税法では、「酒類とは、アルコール分 (1) 度以上の飲料をいう。」と定義されている。また、リキュールは、「酒類と糖類その他の穀物物品【酒類も含む】を原料とした酒類で、エキス分が (2) % 以上のもの。」と定められている。

- ⑥ シェリーの (フィノ) ・タイプの熟成は、樽の中で酒精強化された産膜酵母・(フロール) のもと進む。貯蔵庫・(ボデガ) の中で、樽は (ソレラ) システムと言う独特の方法で 3~4 段に積み重ねられ、一番下部段の樽・ソレラから出荷される。この産膜酵母を使用するシェリーは (フィノ) タイプと (マンサリーニャもしくはマンサニージャ) タイプである。
⇒オロロソや甘口タイプには使用しない。

- ⑦ 海が最も似合う蒸留酒・ラムに、イギリス人好みのシェリーというユニークな組み合わせのカクテル (ジャマイカマティーニ)。カクテル名から、マティーニの亜流とうかがえるが、シガーとも相性が良く、同名の著書も発刊されている。

- ⑧ カクテル・ギムレットの意味は、(錐)。ハードボイルド小説の大家・レイモンド・チャンドラー作『長いお別れ』の中に主人公 (フィリップ・マーロウ) が、相手役に言われた「ギムレットには早すぎる」の名セリフで一躍有名になった。しかし、発刊当初・1953 年は、(プリマス・ジン) とローズ社製コーディアル・ライム・ジュースで作られ、甘口であった。シャープなカクテル名の由来は、作者の名前による。ギムレットが誕生した 1890 年頃、(イギリス) 海軍では、艦内で将校にはジン、船員には (ラム) の水割りを配給していた。軍医であったギムレット卿は、船員達の飲み過ぎを憂慮し、健康維持のためにライム・ジュースを混ぜて飲むことを提唱した。ちなみに、亜熱帯アジア原産のライムは、17 世紀頃からインド洋を往来する船上では、保存用に (砂糖) 漬けて携行されていたが、これは、大航海時代、ビタミン C 欠乏症である (壊血病) 対策として大いに飲用されていたからである。

英海軍・水兵の愛称：ライミーズ

問題---3 下記の日本語名の略称をアルファベットで記入しなさい。 (2 点×10)

- ① 原産地呼称統制 (フランス) -----AOC (Appellation d'Origine Contrôlée トリジーンズ)
- ② 国民総生産-----GNP (Gross National Product 外国に住む日本人の生産量含む)
(日本の場合、対外債権国の為、GDP=国内総生産より GNP の方が多い)
- ③ 日本農林規格-----JAS (Japan Agricultural Standard, JIS--Japanese Industrial Standards 日本工業規格)
- ④ 企業合併・買収-----M&A (Mergers & Acquisitions)
- ⑤ 非政府組織-----NGO (Non-Governmental Organization)
- ⑥ 非営利団体-----NPO (Nonprofit Organization)
- ⑦ 政府開発援助-----ODA (Official Development Assistance)
- ⑧ 環太平洋戦略的経済連携協定-----TPP (Trance-Pacific Partnership)
- ⑨ 国際連合教育科学文化機関 UNESCO (ユネスコ United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization)
- ⑩ 国際連合児童基金-----UNICEF ユニセフ (United Nations Children's Fund)

問題---4 下記は、ホテルマンとして良く使用する用語／略語を表している。それぞれを正式な言語で記述しなさい。 (2 点×13)

- ① アウトバウンド-----Outbound (海外渡航者⇄ Inbound 訪日外国人)
- ② ア・ラ・カルト-----a la carte (仏、カルト=献立、ゲストがメニューから料理を選ぶこと⇄コース)
- ③ アメニティ・グッズ-----Amenity Goods (本来、アメニティは「快適さ」⇒客室に於ける訴求グッズへ)
- ④ アペリティフ-----Apéritif (仏、食前酒、食前のひとときを指す場合もある)
- ⑤ インシデント-----Incident (事故報告書と再発防止レポート)
- ⑥ インスペクション-----Inspection (綿密な調査／主に客室の清掃状況のチェック)
- ⑦ ゲストリレーション-----Guest Relation (お客様係り)
- ⑧ スイート・ルーム-----Suite Room (2 つ以上の続き部屋／ダイニングやリビングを含む客室)
- ⑨ バトラー・サービス-----Butler Service (バトラーは、本来、執事。ホテルではゲスト専用客室係)
- ⑩ バレット・パーキング-----Valet Parking (係が駐車サービスを代行、外出時にも車を出すサービス)
- ⑪ メートル・ドテル-----Maitre d'hotel (ダイニングでウェイターを指揮するヘッド・ウェイター)
- ⑫ リノベーション-----Renovation (補修改修、施設の経年劣化に対して当初の機能回復を図る)
- ⑬ レジストレーション・カード-----Registration Card (ゲスト宿泊登録カード、サインなどで個人を判断)

問題---5 下記のモルト・ウイスキーの特徴に最も適していると思われる蒸留所を () 内に正式な原語で記述せよ。日本語での記述の場合は減点とする。 (3 点×10、日本語記入の場合は 1 点)

- ①創業 1826 年。火災後 1879 年再建。現在ペルリカル傘下シーヴァス・ブラスターズ子会社ディスティラリー (Aberlour)
- ②創設 1779 年は、アイラ島最古。フロアモルティングで約 30%をまかなう。ピート香はアイラで中位。(Bowmore)
- ③保持する釜は初再留各 1 基のみ。再留釜の容量は、スコットランド最小の 2100ℓ。(Edradour)
- ④世界で最も飲まれるシングルモルト。施設内で仕込みから瓶詰めまで可能な蒸留所。(Glenfiddich)
- ⑤かつて 50 もの蒸留所があったアラン島。1995 年、160 年ぶりに同島に復活したモルト。(Isle of Arran)
- ⑥ハロックスが「シングルモルトのロールスロイス」と絶賛。1824 年 2 番目のスコットランド政府公認蒸留所。(Macallan)
- ⑦ハイランド北部、クマティ湾を臨む絶景地にある蒸留所。年代物のポットスチルは独特のシェイプ。(Dalmore)
- ⑧最盛期、蒸留器 23 基が稼動するも現在は 12 基へ。現オーナーは、日本の宝酒造。(Tomatin)

第 25 回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2012. 01.31

- ⑨初留、再留各 1 基と小規模だが、1848 年、ヴィクトリア女王が来訪し王室御用達へ。 (Royal Lochnagar)
 ⑩北緯 59 度にある世界最北の蒸留所。フアモルティングを行い、仕込み水に硬水を用いる。 (Highland Park)

問題---6 () 内にふさわしい語句を [] 内から選択し、() 内に記入しなさい。 (2 点×21)

- ① 2009 年の日本人海外旅行者数は (1,544) 万人、2010 年の訪日外国人旅行者数は (861) 万人と、約 (1.8) 倍である。⇒日本人海外旅行者 1,544 万人／訪日 861 万人=179%

1,533	1,544	1,555	761	861	961	1.5	1.8	2.0
-------	-------	-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

- ② (梅酒) は、江戸時代中期頃から、現在の主流である (焼酎) に漬込むタイプが誕生した日本特有のリキュール。原材料に含まれる (クエン酸) が、疲労回復効果や整腸作用があり、健康飲料としても世界的に注目を浴びている。

味醂	甘酒	梅酒	清酒	焼酎	ブランデー	アミノ酸	クエン酸	葉酸
----	----	----	----	----	-------	------	------	----

- ③ ジンは、1660 年、(オランダ) 人のフランシスクス・シルビウス医師が、熱病の薬として、ジュニパー・ベリーや薬草、麦などを蒸留した酒を販売したのが、発祥。その後、ヨーロッパ中に普及するが、(イギリス) では、クセのないドライなタイプへと変化をみせた。やがて、このジン、(アメリカ) に渡り、カクテル・ベースとして、世界中に広まることとなった。このように、3 つの故郷があるジンは、「3 人の (恩人) を持つ酒」と呼ばれる。

アメリカ	イギリス	オランダ	スペイン	フランス	恩人	親類	知人
------	------	------	------	------	----	----	----

- ④ 大航海時代、長期の航海では樽に入れた飲み水に藻が生えて飲料不可となる為、船員への水分補給に酒を配給しており、(1655) 年のジャマイカ征服後は、ビールやブランデーの代わりにラムが飲まれる様になった。船員の中には、何日か分の酒を一気に飲み干す者が相次ぎ、風紀が乱れた為、英国海軍のエドワード・バーノン提督は、(1740) 年 8 月、ラムを水で割って配給する事を決定。船員達には、アルコールが薄いととても不評で、提督の着ていたコートのグログラム (絹と毛の交織) に由来し、この酒は (Grog) と皮肉を込めて呼ばれた。後に、レシピにレモン等シトラス系の果汁が加わったが、これは、(壊血病) を防ぐビタミン C を摂取するため。この飲物、水割りやお湯割りへと形を変えながらも、イギリス海軍では、なんと (1970) 年まで配給が続けられた。また、火酒・ラムをベースにするグログは、飲み過ぎるとふらふらになることから、(Groggy・グロッキー) の言葉が生まれ、転じて、ボクシングでも強くパンチされふらふら状態に陥ることを指す用語ともなった。

1605	1655	1740	1840	1970	2000	壊血病	血友病	Grog	Frog	Groggy	Maggi
------	------	------	------	------	------	-----	-----	------	------	--------	-------

- ⑤ Mojito は、(キューバ) の国民的なドリンク。このカクテルを世界的に有名にしたのは、かのアーネスト・ヘミングウェイ。1940 年、首都ハバナに居を定めたヘミングウェイは、市中央部のカテドラル広場にある酒場の看板カクテルにほれ込み、「我が Mojito は (ボデギータ) にあり！」と謳った文豪のひと言で、一躍、脚光を浴びた。

キューバ	バルバドス	ドミニカ	フロリディータ	ボデギータ	ハバナクラブ
------	-------	------	---------	-------	--------

- ⑥ EU では、糖分が、1 リットルあたり (100) グラム以上含まれているアルコール飲料を

第 25 回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2012. 01.31

リキュールと定義している。そして、1リットル当たり（250）グラム以上のものは、原料の前に「クレーム・ド」という呼称を用いることが出来る。ただし、クレーム・ド・カシスのみは、糖分（400）グラム以上と規定している。

50	100	150	200	250	300	350	400	450	500
----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

問題---7 「カクテルの日」は、バーテンダー4団体が手を取りあって生まれました。 (3点×5)

- ① 何年に出来ましたか？ (2011 年)
- ② 「カクテルの日」は何月何日？ (5 月 13 日)
- ③ 他3団体を略称で記入しなさい。HBA (NBA) (PBO) (ANFA)

問題---8 以下は、焼酎に関する問題である。解答に相応しい語句を□内から選択し、○を振りなさい。

- ① サツマイモの原産地は？ (2点×8)

中南米 スペイン インドネシア 中華人民共和国

- ② 泡盛固有の仕込みは、通常何と呼ばれていますか？

甕仕込み 山廃仕込み 全麹仕込み

- ③ 日本に蒸留技術がもたらされたルートとして有力な説は？

シャン・ルート 中国ルート 朝鮮ルート ロシア・ルート

- ④ 焼酎のラベルに「原酒」という表示がある場合、アルコール度数は何%以上？

20 25 36 40 45

- ⑤ 本格焼酎（焼酎乙類）に使われる蒸留器は？

コフィー式蒸留器 半連続蒸留器 パテント・スチル ポット・スチル

- ⑥ 日本産の焼酎の8~9割が、使っている麹菌の種類は？

いも麹 黄麹 黒麹 白麹 むぎ麹

⇒日本産焼酎 80~90% 「河内源一郎商店」白麹（黒麹変種）、大正末期発見迄は、黄麹が主（腐敗し易い）

- ⑦ 芋焼酎を造る際、芋はどの状態でもろみに加えられるか？

乾燥した状態 焼いた状態 蒸した状態 浸水させ湿った状態

- ⑧ 缶チューハイで知られるチューハイ・ブームの始まりはいつから？

昭和 30 年代 昭和 50 年代 平成元年頃 平成 10 年代

問題---9 次の表は、HBA CLASSIC のエントリーシートから抜粋したものである。

レシピを見て記入し、正規のエントリーシートを完成させなさい。

(2点×22)

レシピ ロングカクテル コリンズグラス使用

- ① ティフィン 30ml

- ① シャンボール 20ml

第 25 回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2012. 01.31

- ② フレッシュレモンジュース 10ml
 ③ カナダドライ・ジンジャーエール Full up
 ①～③をシェイクしてグラスへ注ぐ ジンジャーエールで満たす。デコレーション：レモンスライス 1 枚

カクテルレシピ(原語表記)				
使用材料	ブランド名(商品名)	分量	単位(ml)	方法
Liqueur	Tiffin Tea Liqueur	30	ml	シェイク
Liqueur	CHAMBORD	20	ml	
Fresh Lemon Juice	Fresh Lemon Juice	10	ml	
Ginger Ale	CANADA DRY Ginger Ale	Full up		
Lemon slice	For Decoration	1	枚	
デコレーション	作り方			
レモンスライス 1 枚	ジンジャーエール以外の材料をシェーカーに入れてシェイク グラスに注ぎ、ジンジャーエールで満たす。			

問題---10 以下は、様々なバートールやグラスやカップを説明している。() 内に正式な原語で記入せよ。日本語での記入の場合は減点とする。 (2点×5、日本語記入の場合は1点)

I 日本でいうミキサーのこと。アメリカではミキサーはスピンドル・ミキサーを意味する。流行のフローズン・カクテルを作るのに不可欠なツール。	(Blender)
II トール・グラスやチムニーグラスともいう。主に炭酸飲料を使ったカクテルを提供するときに用いる。容量は 300～360ml が一般的だが、400ml 以上のものもある。	(Collins Glass)
III ワインを澱引きするときに使うガラス製の器。ワインに空気を触れさせ「開いた」状態にさせる目的もある。底の方が丸みを帯び、口が細くなっている形が好ましい。	(Decanter)
IV ボトルのキャップを外して使う替えの注ぎ口のこと。酒類だけでなくジュース類やミネラル・ウォーターにも使え、絶え間なく量を均等に注ぐことが出来る。	(Pourer)
V へら型をした平らなステンレス板に、螺旋状のワイヤーをとりつけたもの。ミキシンググラスの縁にはめ、中の氷や果物の種等がグラス内に入るのを防ぐのに用いる。	(Strainer)

問題---11 以下の問いの答えを記入しなさい。 (2点×5)

- ① 観光庁が誘致・開催を推進する、「経済効果、国際交流を通じた我が国のソフトパワーの強化、地域の国際化・活性化、訪日外国人旅行客の拡大といった様々な意義を有する」事業の名称は？
 (MICE)
- ② その事業の名称の基となる 4 つの事項を英文で記入しなさい。
 (Meeting) (Incentive Travel) (Convention) (Exhibition/Event どちらかで正解)

第 25 回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2012. 01.31

問題---12 2011 年にユネスコが認定した世界遺産の中から、日本に所在するものを 2 か所、その名称と所在地（都道府県名）を記入しなさい。 〈3 点×4〉

①

名称：平泉-仏国上(浄土)を表す建築・庭園及び考古学的遺跡群
所在地：岩手県

②

名称：小笠原諸島
所在地：東京都

問題---13 次に上げた写真は、いずれもリキュールであるが、その銘柄(正式言語にて)、生産国、主原料を記入しなさい。 〈名称 3 点日本語記入は 1 点 生産国・主原料各 2 点 7 点×3〉



銘柄：Chartreuse Jaune	銘柄：Crème de Cassis(Cusenier)	銘柄 Grand Marnier Cordon Rouge
生産国：フランス (ガルノブル山中)	生産国：フランス (ディジョン)	生産国：フランス (ベルギー西方)
主原料：薬草・ハーブ類、蜂蜜風味	主原料：カシス、黒スグリ	主原料：ビター・オレンジ・ピール

問題---14 以下の文書を読み、設問に答えなさい。 〈4 点×3〉

We've got party at our hotel bar.

1. 1-hour free flow party.
2. Party start at 19:00
3. Last call time at 19:45
4. Our hotel bar is no smoking.

Question No.1: Party guest want smoke. How can I do to guest ?

Answer: I'm sorry, but our bar no smoking bar.

May I suggest something? We've smoking area. If you feel like it,would you like to do.

Question No. 2: Now 19:45. But guest still enjoy party. How can I notice to party guests ?

Answer: So sorry to interrupt you but, would you like something to drink?

Just last call time comin'.

Question No. 3 : Now 20:05. It's over free flow time. But guest talk to you "I wont more".

How can I do to guest?

Answer: Free flow time only 1 hour.

It's pass the time free flow.

Now on cash time.

Pay cash on nail.