

第39回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2026, 1.22

受験会場： 札幌 ・ 東京 ・ 大阪 ・ 福岡 ・ 沖縄（いずれかに○をする）

受験番号：

受験者氏名： _____

114問 300点満点

問題---1 HBA についての記述です。正しい語句を（ ）に記入してください。 2点 x22問

- 1 HBA とは、一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会 HOTEL BARMEN'S ASSOCIATION, JAPAN の略称である。その目的は「(**ホテルバーメン**) 及び飲食サービス従事者の待遇技術の改善等、資質の向上を図り、もってホテル等 (**飲食サービス**) における (**接客技術**) の充実と (**内外旅行者**) の利便の増進に資するとともに、わが国の (**観光事業**) の発展と (**国際親善**) に寄与し、広く一般社会における飲食マナーの向上と明るい (**飲酒文化の構築**) に資することを目的とする」とされている。
- 2 HBA の歴史は、1962年9月東京のホテルオークラに 東京都内9ホテルのチーフバーテンダーが会合を持ち、情報の交換とお互いの親睦を深める目的で、ホテル飲料関係者の横のつながりによる組織の発足を決定し、翌10月に名称を“HBG (**ホテル・バーメンズ・ギルド**) ”としたところから始まる。

この時の9ホテルは、パレスホテル・ホテルオークラ・帝国ホテル・ホテルニュージャパン・銀座東急ホテル・丸の内ホテル・第一ホテル・ホテル国際観光・銀座日航ホテルである。

当時の入会資格は1ホテル1名に限られ、ホテルの料飲部門責任者だけが会員資格を得る規約であった。
- 3 HBG から HBC へ名称を変更したのは、 (**1970/S45**) 年である。

若い子弟達の啓蒙、育成を求める声があがり、広くバーテンダーに呼びかけて HBG を大きく発展させる事が必要となり、秩序ある組織運営の必要性から、会則を持ち、会員資格の厳正な組織へと進化した。その結果、東京都内18社のホテルが呼応し、80名の組織へと発展し、名称も“HBC【ホテル・バーメンズ・クラブ】に改める。入会資格も変更され、「経験 (**10**) 年以上で、会員 (**2**) 名以上の推挙があり、会員全員の賛成を得ること」と規約が変わった。

第39回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2026, 1.22

- 4 1972年7月にホテルグランドパレスで行われた HBC 発会総会にて、最大の事業として謳われたカクテル・コンペティションの開催についての上承を得て、HBC 発会総会の直後に「第1回 HBC カクテル調合技術コンクール」という名称で開催された。
この時の運営規則、審査方法が現在の HBA 創作カクテルコンペティション運営規則の原型である。
第1回 優勝者：(**吉田 貢**) パレスホテル
- 5 1976年5月に九州地区ホテルグループの参加により、全国組織として発展し、翌年、1977年の総会を(**福岡県博多市**)にて開催。その総会にて全国組織化の完成による名称変更へと進み、「HBA【全国ホテルバーメンズ協会】」の誕生となる。現在は、HBA【日本ホテルバーメンズ協会】という名称である。
- 6 1988年(**2**)月に、第1回 HBA 級別認定試験実施。
全国7会場 北海道、東北、東海、京都、阪神、九州、本部【東京】に於いて、ジュニアバーテンダー・シニアバーテンダー・マスターバーテンダー 各クラス別認定試験を実施した。
- 7 HBA が全国組織としての堅実な活動を始めてから12年を経て、その活動意義が認められ、1989年(**9**)月1日に当時の運輸省認可運政第546号を以て、公益社団法人の認可を受けた。
- 8 (**2008/H20**)年 第1回 HBA カクテルアドバイザー講習会&認定試験実施。
一般の方々【非会員】を対象とするカクテル専門知識取得者として認定するための講習会と資格認定試験を全国12支部に於いて開催し、以降、翌年の第2回までは、講習会&認定試験にて実施した。
- 9 アメリカで初めて『カクテル』が紹介された5月13日を日本国内に於ける「カクテルの日」と制定し、(**2011/H23**)年5月13日に史上初の、4団体【HBA・NBA・PBO・ANFA】による合同の発表会とカクテルパーティーが、都内ホテルにて開催された。
- 10 (**2013/H25**)年3月21日、内閣府より「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、(**2013/H25**)年4月1日【移行登記日】より一般社団法人へ移行となる。
- 11 (**2017/H29**)年6月26日に開催された通常総会に於いて、正会員と特別会員の会員区分を廃止して、正会員として統一し、総会での議決権並びに、HBA/CLASSIC 創作カクテルコンペティションへの出場権も旧特別会員に与えられることが決定した。

第39回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2026, 1.22

12 2025年度 HBA 級別認定試験のシニアクラスは、「HBA 会員であり、試験日当日(**28**)歳以上で10年以上の飲料業務経験者」且つ、(**ジュニア資格**)若しくは HBA バーテンダー資格保持者が受験資格を有する。

問題---2 マナープロトコールの重要性に関する記述です。正しい語句を () に記入してください。

3点 x5問

プロトコールとは、本来「(**外交儀礼**)」を意味する言葉であり、「(**個人**)」と「(**個人**)」

というより、「(**国**)」と「(**国**)」、「都市」と「都市」という大きな単位が相対する際に必要とされる儀礼である。

しかし、オリンピック等の国際的なイベントが開催されることによって、多くの外国人が日本を訪れることになり、国内でも外国人と接する機会が増えると、日本人一人ひとりが外国人と適切なコミュニケーションをとることが必要となってきます。

プロトコールにはいくつかの柱がありますが、そのなかでも「異文化尊重」は特に重要です。

訪日外国人を想定すると、“外国人が日本の習慣に合わせればよい”という意見に誤解されかねないが、これは我々受け入れ側が主張することではなく、訪問者の心得である。

受け入れる側においても、相手の価値観や習慣に対する理解と配慮が必要で、それが日本人らしいおもてなしの精神であると思います。

問題---3 観光庁の統計の記述です。正しい語句を () に記入してください。

3点 x4問

- 1 2003年のビジット・ジャパン事業開始から10周年の2013年、訪日外国人旅行者数は1000万人を超えました。2024年の訪日外国人旅行者数は、(**3687**)万人でした。024年度統計で、訪日外国人旅行者数の最も多かった国は、(**大韓民国**)で、第2位は中華人民共和国でした。
- 2 2019の日本人海外旅行者数は(**2008**)万人で、過去最高の出国人数となりました。
- 3 2024年の日本人海外旅行者数は、(**1300**)万人でした。

第39回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2026, 1.22

問題---4 ノンアルコールカクテルについての記述です。正しい語句を () に記入してください。

3点 x10問

- 1 ノンアルコールカクテルとは、エタノール・日本語の名称では(**酒精分**)が含まれないカクテルです。
- 2 ノンアルコールカクテルの種類で代表的なものに、英語の「疑似」と「カクテル」を組み合わせた造語で(**モクテル**)があります。
- 3 ノンアルコールカクテルの材料として最近のトレンドは、(**コーディアル**)(**ボタニカル**) (**スパイス**)の使用です。(**ミレニアル世代**)を中心に、健康的な自分らしい食生活を心掛ける人たちのあいだで、アルコール摂取を控えたり、飲まないようにする傾向が強まっていることがあげられます。
- 4 これまでのノンアルコールカクテルは、果汁と炭酸を組み合わせたシンプルなものが多かったが、本格的なカクテルのような(**こだわり**)や工夫を凝らした(**高級感**)のあるカクテルが好まれます。始めと終わりだけお酒を飲み、中間はモクテルを楽しむことを(**ブックエンディング**)と呼び、お酒とモクテルを交互に楽しむことを(**ゼブラストライピング**)という。

問題---5 日本の酒税に関する記述です。正しい語句を () に記入してください。

3点 x7問

- 1 国は税額の公平性を回復するために、(**2017**)年に酒税を改正することを決定しました。酒税改正の目的は異なる税額による格差を解消するためで、細かく分かれている税額を一本化です。そのために国が行ったのが、酒類を「ビール系飲料」「醸造酒類【清酒と果実酒等】」「その他の発泡性酒類【チューハイ等】」という3つに区分しました。
- 2 酒税改正の流れと最終的な350ml 当たりの税額は、「ビール系飲料」では、2023年10月1日にビールの税額が(**63.35**)円になり、第3のビールは発泡酒と税額が一本化されて(**46.99**)円になりました。ビールと発泡酒の税額が一本化されるのは2026年10月1日で、最終的な税額は(**54.25**)円です。
- 3 「醸造酒類【清酒と果実酒等】」に区分される酒類の税額が一本化されたのは2023年10月1日で、最終的な税額は(**35**)円になりました。

第39回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2026, 1.22

- 4 「その他の発泡性酒類【チューハイ等】」に区分される酒類の税額が一本化されるのは2026年10月1日からで、最終的な税額は（**35**）円です。
- 5 低アルコール分の蒸留酒類及びリキュールに係る特例税率についても、（**2026**）年10月1日に引き上がります。

問題---6 記述にふさわしい語句を（ ）に記入してください。

3点 x13問

- 1 我々 HBA は、1989年（**9**）月より、旧運輸省から公益法人認可を受け活動を行ってきた。その省が、2001年1月から他省庁、建設省・国土庁・北海道開発庁と統合され、（**国土交通省**）へと移行した。（**2008/H20**）年10月、観光による地域再生などの観光立国政策を強化するために、新たに外局として、（**観光庁**）が発足した。この庁の長官として、2025年（**7**）月に（**村田 茂樹（むらた しげき）**）氏が、新たに就任している。
- 2 ガストロノミーリズムとは、その土地の（**気候風土が生んだ食材**）・習慣・伝統・歴史などによって育まれた（**食を楽しむ**）、（**食文化に触れること**）を目的としたリズムのこと。
- 3 国内外の観光需要が急速に回復する一方、観光客が集中する一部の地域や時間帯等によっては、過度の混雑やマナー違反による地域住民の生活への影響や、旅行者の満足度の低下への懸念も生じている状況を（**オーバーツーリズム**）という。
- 4 財務省は2020年4月、アルコール度数46度以上の酒類に求められる（**原料用アルコール**）表示の例外を泡盛に認め、与那国町の花酒をはじめとした高度数の泡盛製品のラベルに「泡盛」と表示できるようになった。例外として「泡盛」表示が認められるのは、原料や製法が泡盛と同一であることが条件である。
- 5 冷蔵庫の無かった時代の数少ない保存のきくノンアルコール飲料として、また、禁酒法時代のアルコールの代替品として重宝されていた（**ビネガードリンク**）がありました。禁酒法時代から時が経た現在、アルコール離れ等が進む環境の中で、健康志向が生活の一部となり再評価されるようになって世界的に広まっているのが（**オルタナティブアルコール**）です。

第39回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2026, 1.22

問題---7 ジャパニーズウイスキーの表示に関する基準が記されています。

2点 x7問

記述にふさわしい語句を () に記入してください。

2021年2月、日本洋酒酒造組合は、自主基準として「ウイスキーにおけるジャパニーズウイスキーの表示に関する基準」を策定したことを発表いたしました。

世界的にも高く評価されている日本のウイスキーですが、これまで明確な基準は無く、国内外の消費者の適切な商品選択に資するよう、「ジャパニーズウイスキー」と表示する際の一定の基準が設定されることとなりました。当基準は、2021年（4）月（1）日から施行されました。

ジャパニーズウイスキーの表示に関する基準の概要は、下表のとおりです。

| 特定の用語 | 製法品質の要件 | | |
|-------------|---------|--|--|
| ジャパニーズウイスキー | 原材料 | 原材料は、麦芽、穀類、（日本国内で採水された水）に限ること。 なお、麦芽は必ず使用しなければならない。 | |
| | 製法 | 製造 | 糖化、発酵、蒸留は、日本国内の蒸留所で行うこと。 なお、蒸留の際の留出時のアルコール分は（95度未満）とする。 |
| | | 貯蔵 | 内容量700リットル以下の木製樽に詰め、当該詰めた日の翌日から起算して（3）年以上日本国内において貯蔵すること。 |
| | | 瓶詰 | 日本国内において容器詰めし、充填時のアルコール分は（40）度以上であること。 |
| | | その他 | 色調の微調整のための（カラメル）の使用を認める。 |

問題---8 ジャパニーズウイスキー蒸留所の特徴が記されています。蒸留（蒸溜）所名を () 内に

記入してください。

2点 x10問

- 2022年にワイナリーより社名、ブランドを変更。スコットランド、フォーサイス社のハイブリット式蒸留機を導入しウイスキー、ブランデー、フルーツブランデーの生産を開始。

(馬追蒸溜所)

第39回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2026, 1.22

- 2 2021年製造免許取得。ウイスキー造りを通じて地域と連携し、持続可能な事業を行うことで地域に新たな産業やコミュニティを生み出し、100年後も愛される蒸留所を目指す。
(**久住蒸留所**)
- 3 2022年4月に着工し、同年中に完成させる予定で2025年に商品出荷予定。帝国ホテル出身の「BAR ル・ヴェール」のオーナーバーテンダー「佐藤謙一氏」が監修。
(**秋田蒸留所**)
- 4 羽生蒸留所の原酒を引き取り、2008年に満を持して蒸留を開始した。
2023年4月、苫小牧市柏原の苫小牧東部地域内にグリーンウイスキーの製造を行う新蒸留所を着工した。
(**秩父蒸留所**)
- 5 1846年操業で沖縄最古の蔵元。スコットランドのブレンドドウイスキーをベースに檜樽貯蔵泡盛13年古酒を配合したスピリッツをブレンドして商品化。ノンチルフィルタード製法で、冷却ろ過を行わず、樽熟成させる。
(**新里蒸留所**)
- 6 2022年12月にウイスキー製造免許を取得し2023年2月稼働開始した本州最南端の蒸留所。
樽工房を併設している。
(**火の神蒸留所**)
- 7 2017年始動。クラフトディスティラリーでは珍しい3基のポットスチルを完備。バラエティに富んだ香りと味わいのウイスキーを生産。
(**嘉之助蒸留所**)
- 8 2022年10月稼働開始した日本最北端の蒸留所。オーナーはアメリカ合衆国ニューヨーク出身。
(**カムイウイスキー株式会社/利尻蒸留所**)
- 9 2016年11月北海道で稼働開始。大麦/水/ピート/樽を地産で実現する事を宣言。
(**厚岸蒸留所**)
- 10 2016年11月稼働開始。日本最小規模の蒸留所。ストラスアーンと同タイプの蒸留器。
(**長濱蒸留所**)

問題---9 ジャパニーズクラフトスピリッツ蒸留所の特徴が記されています。蒸留（蒸溜）所名を

()内に記入してください。

2点 x12問

第39回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2026, 1.22

- 1 2019年にファーストリリース。千葉県房総半島の薬草植物園跡に設立し、クラフトスピリッツのみならず、食品やストロー等も手掛けている。
(**mitosaya 薬草園蒸溜所**)
- 2 2016年創業。ベーススピリッツは米100%でボタニカルを個別に蒸留してからブレンドして和のコンセプトをアピールし、プレミアム感をだしている。
(**京都蒸溜所**)
- 3 2013年に滋賀県で開業。黒糖を原料に、フォーサイス社のポットスチルで蒸留したラムをリリース。
(**ナインリーヴズ蒸溜所**)
- 4 2020年5月佐賀県に設立。地元の食材を使用して、オランダ製の蒸留器でジュネバタイプのジンを作る。
(**楠乃花蒸溜所**)
- 5 2022年長崎県五島列島福江島に設立。特産の椿の実をベースに17種類のボタニカルでジンを製造。
(**五島つばき蒸溜所**)
- 6 2018年4月に操業開始。北海道産のボタニカルを使用して、ジンの自由性を表現した。
(**紅櫻蒸溜所**)
- 7 奈良に古くから伝わる大和橘と大和当帰を使用。ボタニカルは地元奈良県産にこだわる。築150年の家屋を蒸留所にリノベートして操業。
(**大和蒸溜所**)
- 8 希少なカフェ式蒸留機によってベーススピリッツを製造。ボタニカルを個別に蒸留してからブレンド。
(**宮城峡蒸溜所**)
- 9 2020年2月に設立。「エシカル」「ストーリー」「素材」をテーマに、新しいジンと持続可能な環境を提案。
(**東京リバーサイド蒸溜所**)
- 10 2019年埼玉県にて操業開始。地域の自然保全活動に積極的に参加して、自社栽培のボタニカルを使用して、ジンをリリース。
(**武蔵野蒸溜所**)
- 11 「東京でつくる、新しい日常酒」をコンセプトに、ビルの中に食堂併設で操業開始。島焼酎をベースに、季節のボタニカルを採取してジンを製造。
(**虎ノ門蒸溜所**)
- 12 2018年に東京都板橋区で操業開始。国産クラフトジンでは珍しい「オールドトムジン」スタイル。
(**東京クラフトリキュール蒸溜所**)

第39回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2026, 1.22

問題---10 アイリッシュウイスキーの歴史を解説しています。正しい語句を()に記入してください。

2点 x5問

19世紀後期、アイルランドには(**2,000**)以上の蒸留所が点在し、世界一の販売量を誇っていたが、1919年(**アメリカの禁酒法**)によりこの主要市場が閉ざされ、さらに(**アイルランド解放運動**)が始まったことにより、イギリスがウイスキーに(**法外な関税を課すことになった**)為、衰退の一途をたどった。

アイルランドは、80年代までは、ヨーロッパの病人とも言われ、西ヨーロッパ諸国の中では生活水準が最も低い国の一つであり、70年代、80年代は、インフレと高い失業、大幅な財政赤字と経済財政政策上の困難に直面し続けてきた。

しかし、(**90年代半ば**)以降は非常に高い成長を遂げ、近年では「ケルトの虎」とも呼ばれている。

問題---11 世界遺産に関する記述です。正しい語句を()に記入してください。

3点 x11問

1 2025年現在、日本における世界遺産は(**26**)箇所ですが、2024年に認定された名称を記入してください。

名称:(**佐渡島の金山**)

2 日本の世界遺産は、文化遺産が(**21**)件、自然遺産が(**5**)件である。

3 世界遺産登録数が一番多い国は(**イタリア**)で、登録数は(**61**)件。2位は

(**中華人民共和国**)で(**60**)件、3位は(**ドイツ**)で(**55**)件です。日本はイラン29件に

次いで(**11**)位です。

問題---12 日本ワインについての記述です。正しい語句を()に記入してください。

2点 x5問

日本ワインの新基準は、(**2015**)年10月30日に「製法品質表示基準」を定めた国税庁告示第18号と

「地理的表示に関する表示基準」を定めた国税庁告示第19号として国税庁長官より告示され、

(**2018**)年10月30日より施行されました。

日本ワインとは、(**日本国内**)で収穫されたぶどうのみで、(**日本国内**)において(**製造・醸造**)

された果実酒です。

問題---13 以下の記述を読み、設問に答えてください。日本語で答えた場合は減点とします。

Affluent visitors to Japan are increasingly venturing beyond Tokyo and other major tourist destinations to explore regional areas.

Several factors are driving this trend:

- Wealthy travelers often make multiple trips to Japan and seek fresh, unique experiences.
- Culinary experiences have become one of the top reasons for visiting Japan.
- Japan's distinct four seasons make the diversity of regional experiences especially appealing.
- Local production and consumption systems are steadily taking root.
- More people are recognizing the value of local products and creating attractive menus around them.
- Effective strategies for showcasing the charm of regional areas are emerging.

Young producers and chefs are returning to their hometowns, and local governments are capitalizing on this movement by promoting food culture—some regions have even earned UNESCO Creative City of Gastronomy status.

The number of affluent visitors is gradually returning to pre-pandemic levels.

To provide an exceptional experience, it's important to confidently recommend regional specialties and facilities when guests ask for suggestions.

The experiences from visiting these destinations become cherished memories and a true treasure for affluent visitors.

訪日観光客、特に富裕層観光客は、首都圏や主要観光地から地方へ訪れます。

この傾向の要因は下記のものと考えられます。

- 富裕層は訪日回数が複数回となり、新しい魅力を求めている。
- 美食体験が訪日目的の上位となっている。

- ・日本には「四季」があり、「地方体験」のバラエティさが魅力となっている。
- ・「地産地消」のシステムが確立されつつある。
- ・「地場産品の魅力」に気づき、魅力的なメニューを提供できる人が増えている。
- ・「地方の魅力」の効果的な発信方法が確立されつつある。

若い生産者やシェフが、地方へ戻って来るという事態が発生し、それに目をつけた行政が、「食でもっと盛り上げていこう」ということで、ユネスコの食文化創造都市認定を受けている。

訪日観光客は以前のレベルに戻りつつあります。

あなたがゲストから聞かれたら、自信をもってお薦め出来る地元の特産品や施設を紹介出来る事が重要になります。

あなたの地域を訪れることによって体験できる事柄が、訪日観光客の財産となります。

Please answer based on the above description. 上記の記述に基づいて回答してください。

Question No.1 : What does the above description describe?

8点

上記の文章は何を説明しているのでしょうか？

Answer: For example,

Stay Trends of Affluent International Visitors to Japan and Gastronomy Tourism.

Actions We Should Take in Response to These Developments.

解答例：訪日外国人富裕層の滞在傾向とガストロノミーツーリズム。その事象に対しての我々の起こすべきアクション。

Question No.2 : Based on the above description, please explain what you should do for your guests.

10点

上記の文章を踏まえて、あなたはゲストの為に何をすべきかを説明してください。

Answer: For example,

Rediscover regional specialties and personally experience what makes each area unique.

Master the ability to explain these experiences in your own words, and find ways to turn them into opportunities that benefit your workplace.

解答例：地域の特産物を再認識して、その地域ならではの体験できる事柄を自分も体験する。

自分の言葉で説明できるように習得して、自分の職場において利益につなげる手段を見つけ出す。

Question No.3: Based on the above description, please introduce the local specialties of your region.

Furthermore, explain what methods could be used to leverage these specialties to generate profit in your workplace.

10点

上記の文章を踏まえて、あなたの地域の特産物を紹介してください。

さらに、その特産物を自分の職場において利益につなげる手段を紹介してください。

Answer: For example,

Sendai's specialty : Zunda (mashed edamame) ・ Regional Sake Lees.

“Create original cocktails using zunda and Regional Sake Lees to generate profit.”

- ◇ Develop both non-alcoholic and alcoholic cocktails, as well as hot cocktails, to broaden the range of offerings.
- ◇ Utilize social media: encourage guests to follow the hotel's Instagram account and post with designated hashtags to enjoy promotionevent cocktails at a special price.

解答例：仙台「ずんだ（枝豆）」「地酒の酒粕」

「ずんだ」・「地酒の酒粕」を使用したオリジナルカクテルを創作して利益を産みだす。

- ◇ ノンアルコールカクテルとアルコールカクテル、ホットカクテルを創作して、提供レンジを幅広くする。
- ◇ ソーシャルメディアを利用する。ホテルインスタグラムをフォローして、ハッシュタグをつけて投稿するとイベントプロモーションカクテルが特別価格で楽しめる。