

第39回 HBA 級別認定試験 ビバレッジアドバイザー筆記試験

札幌 ・ 東京 ・ 名古屋 ・ 大阪 ・ 福岡 ・ 沖縄 ← 受験会場を○で囲む

(9ページ)

制限時間 60 分

受験番号： _____ 氏名： _____

問1. 次の選択肢のうち、2025年(1月～9月)の訪日外国人旅行者数は、約何人ですか。
最も近いものとして適切な番号を選び、解答欄に記して下さい。

- ① 2200万人 ② 2500万人 ③ 2700万人
④ 3100万人 ⑤ 3500万人

問 1
④

問2. 次の選択肢のうち、2024年の訪日外国人旅行消費額は約 8.1兆円でしたが、どの国・地域の組み合わせの消費額がもっとも高いですか。適切な番号を選び、解答欄に記して下さい。

- ① 中国、台湾、米国 ② 中国、韓国、米国 ③ 中国、台湾、韓国
④ 韓国、米国、英国 ⑤ 韓国、米国、仏蘭西

問 2
③

問3. 次の選択肢のうち、令和5年3月に閣議決定された「観光立国推進基本計画」について記載した以下の文章が正しければ①を、誤っていれば②を解答欄に記して下さい。

観光立国の持続可能な形での復活に向け、観光の質的向上を象徴する「持続可能な観光」「消費額拡大」「地方誘客促進」の3つをキーワードに、持続可能な観光地域づくり、インバウンド回復、国内交流拡大の3つの戦略に取り組むこととしている。

- ① 正しい ② 誤り

問 3
①

問4. 次の選択肢のうち、2023年調査で訪日外国人が日本を訪れる際に最も期待しているものとして当てはまものはどれですか。適切な番号を選び、解答欄に記して下さい。

- ① 自然・景勝地めぐり ② 日本食を食べること ③ 旅館に宿泊する
④ 温泉入浴 ⑤ 繁華街の街歩き

問 4
②

問 5. 次の選択肢のうち、国連世界観光機関、公益社団法人日本観光振興協会等による「我が国のガストロノミーリズムに関する調査報告書」(2018 年)におけるガストロノミーリズムの定義に基づき、その目的として当てはまるものはどれですか。適切な番号を選び、解答欄に記して下さい。

- ① その土地のファミリーレストランに友人等と行きその時間を楽しむこと
- ② その土地の景勝地をめぐり、SNS 等で画像を拡散すること
- ③ その土地の歴史文化施設を訪問し、古民家に宿泊すること
- ④ その土地の人と交流し、農業体験をしながら短期間移り住むこと
- ⑤ 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み、食文化に触れること

問 5
⑤

問 6.

下記の枠の語群から適切なものを選び()内を埋め、文章を完成させなさい。

HBA の沿革

1964 年の東京オリンピックを控えて、東京都内 9 ホテルの料飲責任者が情報交換と知識共有の目的に集まり、1962 年に(HBG)として発足した。その 9 ホテルとは(ホテルオークラ)、(パレスホテル)、(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、国際観光、銀座日航ホテルであった。その後、1970 年に(HBC)へ発展すると、その 2 年後には第1回カクテル調合技術コンクールが開催された。1989 年には社団法人として(HBA)が誕生した。現在、全国の支部は(12)支部あり、それぞれ飲料技術の啓蒙活動を行っている。現在の会長は、(野田浩史)氏であり、3 名の副会長と 1 名の専務理事、計 5 名が業務執行理事として運営を担う。また、協会のアンバサダー(大使)には著名な歌舞伎役者(片岡孝太郎)氏が就かれており、ホテルバーやカクテル文化発信へ貢献をいただいている。

HBA	HBG	HBC	ホテルニューグランド	ホテルオークラ	帝国ホテル	ホテルニューオータニ
パレスホテル	東京ステーションホテル	ヒルトン	9	10	11	12
小森谷弘	野田浩史	片岡孝太郎	片岡仁左衛門			

日本ホテルバーメンス協会発足に尽力し、初代専務理事で 1961 年創業のパレスホテル勤務時代には、カクテルだけでなく、ワインの重要性も説き日本の飲料業界の礎を築いたとされる(今井清)氏は、お客様それぞれの味を創り出すことから(ミスターマティーニ)として愛された。彼の代名詞ともいえるカクテル「Martini」は(ステア)という技法で作られる。その他にもシェイカーを用いる(シェイク)やグラスに直接材料を注ぎ、その中で完成させる(ビルド)という技法や、ミキサーなどでフローズン状に仕上げる(ブレンド)がある。また、ティンに入った液体を交互に取り交わし、空気に触れさせる過程にて、独特な触感と温度をもたらせる(スローイング)という技法も多様に用いられるようになった。

今井清	澤井慶明	ミスターマティーニ	ミスターパレスホテル
スローイング	ドロップ	フロート	シェイク
ステア	ビルド	ブレンド	スマッシュ

問7.

ジントニックの原材料費が300円掛かるとして、原価率を 20%にするには販売価格をいくらに設定すればいいのか答えなさい。

(1500)円

問8.

酒に関する文章の内、下記の枠の中から語群を選び()内を埋め、文章を完成させなさい。

酒がこの世に誕生したのは人類の出現よりもはるかに早く、ブドウを原料とした天然のワインが誕生していたと推測されている。ブドウの実に含まれる(糖分)が(酵母)によってアルコールに変えられていた。

人類が意図的に酒造りをするようになったのは(農耕)生活を始めるころである。人類の酒造りに関する跡が遺る文献として有名なものに、シュメール人が遺した板碑である(モニュマン・ブルー)がある。その後、紀元前 3000 年頃に(メソポタミア)で蒸留の知識と技術が生まれた。その推進役を果たしたのは(錬金術師)たちだった。彼らはこの液体を(アクア・ビテ)と呼んで薬酒扱いするようになった。なぜ蒸留酒が世界各地へ伝播していったかという、蒸留酒はアルコール度が高く、(保存が容易)だったこと、(輸送量が軽減)できること、(安価に酔える)ことなど、市場性を確保しやすい条件が整っていたからである。

タンニン	糖分	酵母	酵素	狩猟	農耕	ピラミッドの壁画
モニュマン・ブルー	スコットランド	メソポタミア	錬金術師	杜氏		
リケファケレ	アクア・ビテ	発酵しやすい酒	保存が容易	輸送量が軽減		
安価に酔える	カクテルで使用					

問9.

醸造酒の分類として、糖類由来の酒を A、でんぷん質由来の酒を B とし、記号で答えなさい。

ビール(B) ワイン(A) シードル(A) 清酒(B) マッコリ(B)

問10.

単式蒸留器で造られる代表的な酒を3個選び、記号で答えなさい。

A 乙類焼酎 B 甲類焼酎 C ヘビー・ラム D グレーンウイスキー E モルトウイスキー
(A)(C)(E)

問11.

ジンの特徴である松ヤニの香りに由来するボタニカルを下記から選び記号で答えなさい。

A コリアンダー B 松ぼっくり C リコリス D ジュニパー・ベリー

(D)

問12.

ジンの製造工程で「蒸留器内のバスケットにボタニカルをセットし、アルコール蒸気だけを通過させて香り付けを行う」方法を何と呼ぶか下記から選び記号で答えなさい。

A スティーピング B ヴェイパーインフュージョン C コンパウンド D ジュネバ

(B)

問 13.

オールド・トム・ジンの特徴を下記から選び記号で答えなさい。

A 樽熟成 B 甘口 C ノンフレーバー D 古酒

(B)

問 14.

テキーラの生産が法律で認められている主な州を選び記号で答えなさい。また、限定されていない地域でつくられるアガベ・アスール・テキラーナを原料とした蒸留酒を選び記号で答えなさい。

A ユカタン州 B メヒコ州 C ハリスコ州 D ピノス E ウゾ F ピスコ

主な州(C)

蒸留酒(D)

問 15.

ウォッカの製造で主に使用されるものを下記から選び記号で答えなさい。

A 連続式蒸留機 B 単式蒸留器 C アランビック蒸留器 D カローナ蒸留器

(A)

問 16.

ラムの原材料として最も一般的に使用される材料を選び記号で答えなさい。

A 大麦 B サトウキビ由来の糖蜜 C ブドウ D 上白糖

(B)

問 17.

EU では糖分が1ℓあたり 100g以上含まれているアルコール飲料をリキュールと定義している。その中でも、クレーン・ド・カシスは何g以上と規定しているか下記から選び記号で答えなさい。

A 150g B 200g C 300g D 400g

(D)

問 18.

次の文章の内、正しいものには○を、誤っているものには×を()内に記入しなさい。

- ① (×)発酵とは醸造酒からより高濃度のアルコールを取り出すことである。
- ② (○)水の沸点はエチル・アルコールより高い。
- ③ (○)酵母は糖分を摂取し、それをエチル・アルコールと炭酸ガスに分解する。

問 19.

ワインに関する文章の内、正しいものには○を、誤っているものには×を()内に記入しなさい。

- ① (○)赤ワインは果皮、種子、果肉、果汁を一緒に発酵させる。
- ② (○)白ワインはブドウ果皮の色に関係なく、果肉、果汁のみで発酵させる。
- ③ (×)すべてのシャンパンは白ブドウのみで作らなければならない。

問 20.

スピリッツに関する文章の内、正しいものには○を、誤っているものには×を()内に記入しなさい。

- ① (○)ジンの主原料はトウモロコシと大麦麦芽である。
- ② (○)ウオッカの特徴は白樺の活性炭で濾過することにある。
- ③ (×)ラムの種類にはライト・ミディアム・ヘビーと3種類のタイプに分けられるが、すべて連続式蒸留機で蒸留されている。

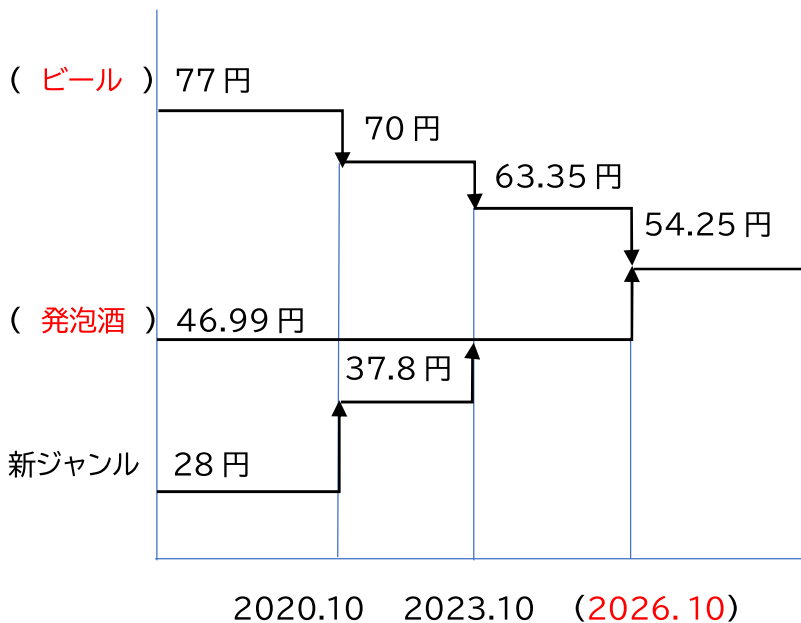
問 21.

ウイスキーに関する文章の内、正しいものには○を、誤っているものには×を()内に記入しなさい。

- ① (×)バーボンウイスキーとは原料の大麦麦芽を 51%以上使用しなければならない。
- ② (○)ジャパニーズウイスキーの特徴は、基本的にはスコッチウイスキーの製法を踏襲している。
- ③ (○)アイラ島で作られるほとんどのウイスキーの特徴は、独特の強いピートの薫香がするものが多い。

問 22.

ビール系飲料に関する酒税法の表です。下記の枠の語群から適切なものを選び()内を埋めなさい。



※ 税率は 350ml 換算

2025.10	2026.10	2027.10	2030.10
果実酒	清酒	ビール	チューハイ等 発泡酒

問 23.

下記の枠の数字から適切なものを選び()内を埋め文章を完成させなさい。

2024年2月に厚生労働省から公表された「健康に配慮した飲酒に関するガイドライン」によると、生活習慣病のリスクを高める1日当たりの純アルコール量として男性は(40)g以上、女性は(20)g以上となっています。これはアルコール度数5%のビールで換算すると(500)mlとなり、アルコール度数43%のウイスキーで換算すると(60)mlである。

10	20	30	40	50	60	350	500	700	1000
----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	------

問 24.

下記の紅茶の原産国を語群から選び()内に記入しなさい。語群は重複しても構いません。

ダーズリン (インド) キーモン (中国) アッサム (インド)
ウバ (スリランカ) ディンブラ (スリランカ)

日本	中国	イギリス	インド	スリランカ	ケニア	ポルトガル
----	----	------	-----	-------	-----	-------

問 25.

「MANHATTAN」というカクテルの正しい説明文を選び記号で答えなさい。また、そのカクテルレシピを空欄に記入して完成させなさい。

- A カクテルの王様を「マティーニ」というのに対し、カクテルの女王と呼ばれている。
- B シェイカーの表面に霜がつくまでよくシェイクするのがポイントである。
- C 横浜グランドホテルのルイス・エッピンガーが考案したカクテルである。

(A)

カクテル名 MANHATTAN
レシピ バーボンウイスキー (40) ml
 (スイート・ベルモット) 20 ml
 アロマチック・ビターズ 1 dash

以上の材料をステアしてカクテルグラスに注ぎ、カクテル・ピンに刺した(マラスキーノ・チェリー)を飾る。

問 26.

清酒について、下記の()にふさわしい語句・数値を枠内から選択し、記入しなさい。

- ① 清酒とは、米、(米麴)、水を原料とし、発酵させてつくるアルコール飲料である。
- ② 日本酒度は清酒の(比重)を表す単位で、糖分が多いほど(マイナス)に傾く。
- ③ 灘の宮水は(ミネラル分)が豊富で、(男)酒と呼ばれる(辛口)タイプの酒に仕上がる。
- ④ 日本酒の火入れとは、貯蔵や瓶詰めの前に(殺菌)を目的に(加熱)する工程である。

米麴 麦麴 アルコール分 ミネラル分 比重 プラス マイナス 男 女 甘口 辛口 殺菌 熟成 加熱 冷却
--

問 27.

本格焼酎・泡盛について次の文章で正しいものには○を間違っているものには×を()内に記入しなさい

- ① (○)本格焼酎は酒税法上、単式蒸留焼酎に分類される
- ② (○)泡盛の原料は、黒麴の米麴のみが使用される。
- ③ (×)芋焼酎の中心品種は、紅あずまである。
- ④ (×)球磨焼酎は、大分県で作られている。

問 28.

次の()に適切な語句を下記枠内から選択して記入し、正しい文章にしなさい

- ① 減圧蒸留では、蒸溜時のもろみの温度は(低温)となるため、(スッキリ)とした風味になる。
- ② 麴は、使う麴菌の孢子の色によって種類が違い、清酒に使われるのは主に(黄)麴であり、本格焼酎・泡盛では主として(黒)麴や(白)麴が使われる。

高温 低温 重厚 スッキリ 紅 黄 白 黒
--

問 29.

プロトコルについて適切なものを1つ選びなさい。

- ① プロトコルの原則の一つの「右上位」は、ステージ上で並んでいる場合に客席から見て左側の方が右側より上位となる。
- ② 国賓に対する歓迎晩餐会に対し、後日、国賓側が答礼晩餐会を催すのが、プロトコル上の「異文化尊重」である。
- ③ プロトコルでは欧米のルールが基本になるので、開催国の文化などに配慮する必要はない。

(①)

<不適切な箇所>

2)は「答礼・相互主義」のことである

3)プロトコルは、文化やしきたりの違いを乗り換えて互いにスムーズな交流をすることが目的であり、開催地に配慮する「異文化尊重」の精神が大切である

問30.

敬語の使い方で間違っているものを1つ選びなさい。

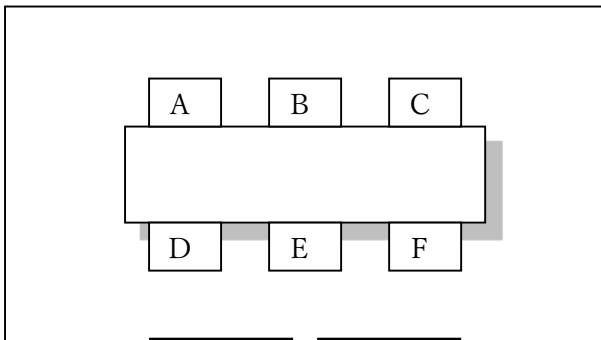
- ① お客様がお越しになりました
- ② お客様は私がお迎えに参ります
- ③ この件はどなたにお聞きすればよろしいでしょうか
- ④ 部長はどちらにおいでになりますか
- ⑤ 熱いうちにお召し上がりになられてください

(⑤)

「食べる」の尊敬語は「召し上がる」なので、さらに「お」を付けたり、「なられる」をつけるのは不適切。「熱いうちに召し上がってください」が適切な表現

問31.

和室の上席順として正しいものを選びなさい。



- 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

和室は左上位なので、Bが最上席で次席はC、Aとなり、
下座側は上座にならって
E、F、Dとなる

(③)

問 32.

以下の①から⑤について適切な説明をAからFの中から選びなさい。

- ① 手皿 (E)
- ② 犬食い (B)
- ② 返し箸 (F)

- A 大皿から取った料理を直接口に運ぶ
- B 食器に覆いかぶさるように口を近づけて食べる
- C 右にある器を左手で取ったり、左のものを右手で取る
- D 食べながら、次に食べるものを探してキョロキョロする
- E 食べ物を口に運ぶとき、空いている手を受け皿のようにして口元にもっていく
- F 大皿から料理をとりわけるとき、口をつけた箸先を返して料理を取る

問 33.

国旗の取り扱いについて不適切なものを1つ選びなさい。

- ① 国旗は原則として日中に掲揚する。
- ② 国旗は国を象徴するものなので汚損してはいけない。
- ③ 国内で外国旗だけを掲揚してはいけない。
- ④ 国連機は国旗より上位に掲揚される。
- ⑤ 国が悲しみの状態にある時には国旗を掲揚しない。

(⑤)

悲しみの状態にある時は「半旗」で掲揚する