

第 33 回 HBA ビバレッジアドバイザー筆記試験模範解答

受験会場を○で囲む → 札幌 ・ 東京 ・ 大阪 ・ 福岡 ・ 沖縄

(8 ページ)

制限時間 60 分

受験番号: _____ 氏名: _____

点数 _____

問 1.

次の選択肢のうち、2018 年の訪日外国人旅行者数に最も近いものはどれですか。適切な番号を選び、解答欄に記しなさい。

- ① 5100 万人 ② 4100 万人 ③ 3100 万人 ④ 2100 万人 ⑤ 1100 万人

問 1.
③

問 2.

次の選択肢のうち、2018 年の訪日外国人旅行者数のうち、アジア（東アジア、東南アジア等含むアジア全域）が占める割合に最も近いものはどれですか。適切な番号を選び、解答欄に記しなさい。

- ① 85% ② 80% ③ 75% ④ 70% ⑤ 65%

問 2.
①

問 3.

次の選択肢のうち、2018 年の訪日外国人旅行消費額に最も近いものはどれですか。適切な番号を選び、解答欄に記しなさい。

- ① 5 兆円 ② 4.5 兆円 ③ 4 兆円 ④ 3.5 兆円 ⑤ 3 兆円

問 3.
②

問 4.

次の選択肢のうち、「モノ消費」から「コト消費」への旅行需要の変化を踏まえ、「コト消費」拡大のために国が取り組んでいる内容として正しいものはどれですか。適切な番号を選び、解答欄に記しなさい。

- ① 免税店で購入したものを空港で受け取れるようにする
② 旅行会社を海外の旅行展覧会に派遣する
③ 民泊に取り組む事業者を増やす
④ 酒蔵見学や農業体験などの体験型観光を増やす
⑤ クルーズ船の日本寄港を増やす

問 4.
④

問 5.

次の選択肢のうち、観光庁が取り組んでいる酒蔵ツーリズムの目的として当てはまらないものはどれですか。適切な番号を選び、解答欄に記しなさい。

- ① 日本産酒類の製造場（酒蔵）を巡る
- ② 酒蔵で地酒を味わう
- ③ 酒蔵周辺の土地を散策する
- ④ 地域の郷土料理や伝統文化の魅力を感じる
- ⑤ 海外の日本食レストランにおける日本酒の取扱いを増やす

問 5
⑤

問 6

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 (×) HBA は、1962 年 10 月、東京都内の 9 ホテルのチーフバーテンダーが参加した HBC が、その前身である。
- ② (×) カクテルの日は、5 月 13 日であるが、1806 年、イギリスの週刊新聞「バランス・アンド・コロンビア・リポジトリ」紙上にて「カクテル」という言葉が定義されたことにちなむ。
- ③ (×) HBA が、平成 19 年からスタートさせた事業で、バーテンダーではなく、世間一般の方を対象とした資格認定のことを HBA カクテル・アシスタントと呼ぶ。
- ④ (×) 本年度より、HBA 会員の所属するバーやホテルでは、HBA 大使・片岡孝太郎さま発案のカクテルを販売スタートしたが、そのカクテルの名前は、相撲カクテルである。

問 7

下記の（ ）内にふさわしい語句を下記 内から選択し、記入しなさい。

- ① HBA クラシック創作カクテルコンペティション・チャンピオンシップは、我が国のカクテル競技会の最高峰とされるが、HBA バーテンダー認定試験（シニア）級以上を保持する会員が対象である。課題として、（ジェネラルナレッジ）、ブラインドコンテスト、創作カクテルコンペティション、（レギュラーワークス）と課され、最優秀者一名は、グランプリとして、（観光庁長官賞）を得る。次回の 32 回大会は、2020 年 9 月、（名古屋）にて開催される。

国土交通大臣賞	ジュニア	ジェネラルナレッジ	マナー審査	シニア	札幌	
名古屋	大阪	福岡	東京	実技審査	カクテル審査	接遇審査
観光庁長官賞	レギュラーワークス	マスター	厚生労働大臣賞			

問 8

下記の人物は、HBA へ大きく貢献した方々です。関係のある言葉を正しく線で結びなさい。

- | | | |
|------|--------|--------------|
| 今井清 | •————• | HBA 初代専務理事 |
| 澤井慶明 | •————• | 初代アンゾラ・ゾラ賞 |
| 太田靖夫 | •————• | HBA 初代会長 |
| 渡邊一也 | •————• | バーテンダー初の黄綬褒章 |

問 9

下記の語句と関係が深い人物を、下記の A～G から選び記号で答えなさい。

- (**C**) TOM&JERRY 1862年 How To Mix Drinks カクテルの創始者
- (**B**) ALASKA、ROB ROY Savoy Cocktail Book カクテルの帝王
- (**G**) BAMBOO 1890年 横浜グランドホテル支配人
- (**A**) BELLINI ハリーズバー
- (**F**) CHERRY BLOSSOM
- (**D**) YUKIGUNI

A ジョゼッペ・チプリアーニ B ハリークラドック C ジェリートーマス
D 井山計一 E ハリーマッケルホン F 田尾多三郎 G ルイス・エッピンガー

問 10

次のカクテルの説明文を読み、空欄に記入し、カクテルレシピを完成させなさい。

「フランスのパリで行われた、オリンピックの開催を記念してつくられたカクテル」

カクテル名		OLYMPIC	
レシピ	(ブランデー)	20	ml
	オレンジキュラソー	(20)	ml
	(オレンジジュース)	20	ml

以上の材料をシェイクし (**カクテル**) グラスに注ぐ。

問 11

下記の () 内に適切な語句を記号で選び、文章を完成させなさい。

ブドウの果汁中の (**E**) が天然の (**C**) によって発酵し、(**B**) を含んだ飲料に変化した。

A デンプン B アルコール C 酵母 D 果皮 E 糖分
F タンニン G 麦芽

問 12

下記の () 内に当てはまる語句を下記より選び記号で記入しなさい。

- ① 厚生労働省の資料によると、飲酒習慣のある年代層は男女共に (**C**) 代が最も高く、男性で 21.4% 女性で 15.2% でした。「飲酒習慣」とは、週に (**J**) 以上飲酒することをいい、飲酒 (**H**) あたり (**E**) 以上を飲酒することをいいます。

A 20 B 30 C 40 D 50 E 1合 F 2合 G 3合 H 1日
I 2日 J 3日

- ② 蒸留とは、(B) 各成分の揮発性や(C)の差を利用して発生した(F)を(H)・(J)して集める方法です。

A 気体 B 液体 C 沸点 D 沸騰点 E 熱気 F 蒸気 G 保冷
H 冷却 I 気化 J 液化

- ③ ジンの主な3種類の製造法と製造工程を()内に下記より選び記号で記入しなさい。
- ・ベーススピリッツをもとに、ボタニカルを浸漬してから蒸留する(D)法。
 - ・蒸留はせずに、ベーススピリッツにボタニカルを浸漬して糖분을加える(C)法。
 - ・ベーススピリッツの製造過程の(G)時に、ボタニカルをいれたボックスを蒸留機に取り付けて製造する(B)法です。

A パーコレーション B ヴェイパーインフュージョン C コンパウンド
D スティーピング E 発酵 F 濾過 G 蒸留 H 冷却

- ④ 酒税法上、リキュールとは(C)と(B)、その他の物品(酒類を含む)を原料とした(C)で、(F)が(H)度以上のものをいいます。

A 穀類 B 糖類 C 酒類 D 糖分 E アルコール分 F エキス分
G 1 H 2 I 10 J 15

問 13

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 (×) 酒造好適米はもろみの中で溶けにくいのが特徴である
② (×) 清酒では酵母の代わりに麹菌を使って発酵させている
③ (○) 吟醸酒の精米歩合は60%以下にしなければならない

問 14

次の焼酎に関する文章を()内に文字を入れて正しい文章を完成させなさい。

- ① 焼酎は、(単式) 蒸留焼酎と(連続式) 蒸留焼酎の2つに分類されている。
(単式・連続式、どちらが先でも正解)
- ② 本格焼酎のもろみは、一次仕込みと二次仕込みでつくられる。一次仕込みでは(麴)、酵母、水を合わせて発酵させる。
- ③ 本格焼酎に使われる麹菌には、白麴、黒麴、黄麴の3種類あるが、泡盛には(黒) 麴だけが使用される。

問 15

それぞれの焼酎の産地で一般的に使用される主原料を下記枠内から選択し数字で答えなさい。

- 鹿児島県（奄美市及び大島郡を除く） (⑥)
長崎県壱岐市 (③)
沖縄県 (②)
鹿児島県奄美市及び大島郡 (⑧)
熊本県人吉市 (①)

① 国産米、② タイ米、③ 大麦、④ 小麦、⑤ 裸麦、⑥ 甘藷、⑦ 馬鈴薯、
⑧ 黒糖、⑨ ブドウ糖、⑩ 氷砂糖

問 16

次の醸造酒のうち、糖原料のものを A、でんぷん質原料のものを B とし、記号で答えなさい。

ビール (B) ワイン (A) プルケ (A) 清酒 (B)

問 17

上面発酵ビールを説明した文章を選び記号で答えなさい。

- A 低温で発酵させたビールである。
B 複雑な香気分をもったビールの造り方である。
C すっきりとしたビールの造り方である。
D 冷やして飲むことが多い

(B)

問 18

ブドウの栽培に求められる気象条件として、年間平均気温と年間降水量を数字で () 内に記入しなさい。

年間平均気温 (10) °C ~ (20) °C
年間降水量 (500) mm ~ (900) mm

問 19

ブドウ造りの一年間の工程を順番通りに並べ替えて記号で答えなさい。

(B) → (C) → (A) → (D)

A 結実 B 剪定 C 開花 D 収穫

問 20

白ブドウにボトリチス・シネレア菌が付着したものを醸造した極甘口ワインの名称を選び記号で答えなさい。

A 貴腐ワイン B アイスヴァイン C スイートワイン
D シュペートレーゼ

(A)

問 21

次のブドウ品種の特徴を読み、当てはまるブドウ品種とフランスの代表的な産地を選び記号で答えなさい。

「最高級赤ワインではボルドーのカベルネ・ソーヴィニヨンと双璧をなす。カベルネほどにはタンニンの渋みは強くなくフルーティー」

品種： A メルロ B ガメイ C サンジョベーゼ D ピノ・ノワール

(D)

産地： A アルザス B ブルゴーニュ C ボジョレー D ロワール

(B)

問 22

スペインのアンダルシア地方で生産されるワインであるシェリーは独特の熟成方法によって造られる。その熟成方法を選び記号で答えなさい。

A ソレラシステム B フロール C フィノ D ペドロ・ヒメネス

(A)

問 23

次のリキュールの原産国を下記から選び記号で答えなさい。

CAMPARI (D) COINTREAU (C) UNICUM (E)

電気ブラン (A)

A 日本 B アメリカ C フランス D イタリア E ハンガリー
F オランダ

問 24

テキーラの原料となる植物を下記から選び記号で答えなさい。

A アロエ B 胡蝶蘭 C 竜舌蘭 D 二条大麦

(C)

問 25

ウオッカに関する文章で間違っているものを選び記号で答えなさい。

A 穀物を原料にして蒸留し、白樺の活性炭で濾過した蒸留酒である。
B 1960年代以降アメリカで「ウオッカ+フルーツジュース」のシンプルでプレーンな味わいのカクテルがたくさん考案された。
C ロシアでは伝統的に現在も単式蒸留器で蒸留している。
D ズブロッカ草のエキスを入れたズブロッカも有名である。

(C)

問 26

ラムが世界的に人気のあるスピリッツとなった背景にある、18 世紀以降に起こったアフリカの黒人奴隷、西インド諸島、アメリカのニューイングランドが関係する事柄を選び記号で答えなさい。

A 禁酒法 B 新大陸発見 C 三角貿易 D 蒸留技術の発見

(C)

問 27

ジンに使われる草根木皮の中で、ジンの特徴的な香りを作り出すボタニカルを選び記号で答えなさい。

A ジュニパー・ベリー B コリアンダー C リコリス D レモンピール

(A)

問 28

ブランデーの産地として世界的に有名なフランスの地方を 2 ヶ所を選び記号で答えなさい。

A ボルドー地方 B アルマニャック地方 C コニャック地方 D アルザス地方

(B) (C)

問 29

スコッチウイスキーで、独特の強いピートの薫香と、潮や海藻の香りがするウイスキーが生産される地域を選び記号で答えなさい。

A ハイランド B スペイサイド C キャンベルタウン D アイラ

(D)

問 30

バーボンウイスキーの原料で、51%以上使用しなければならないものを選び記号で答えなさい。

A 大麦 B トウモロコシ C 米 D ライ麦

(B)

問 31

リキュールの製造工程に関して、() 内に当てはまる語句を下記より選び記号で記入しなさい。

リキュールの製造工程は、おおまかに香味抽出・(C) 調合・ブレンド・(F) の 4 工程になります。そのなかで香味抽出は(D) 法・浸漬法・パーコレーション法の 3 製法があります。

A アルコール分 B 糖分 C 香味液 D 蒸留 E 調合 F 熟成 G 冷却
H 加熱 I ヴェイパーインフュージョン J スティーピング

問 32

WHO の飲料水水質ガイドラインで定められている定義で、硬度 120~180 mg/l のものを選び記号で答えなさい。

A 軟水 B 中程度の軟水 C 硬水 D 非常な硬水

(C)

問 33

プロトコルの原則に関する説明について、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) (○) 「返礼・相互主義」とは、贈り物や御礼などは相互にバランスを取ることが大切である、ということである。
- 2) (×) 「右上位」とは、向かって右側の方が左側より上位である、ということである。
- 3) (×) 「レディーファースト」は、外交上、いかなる場合の序列も女性が男性より上位に扱われる、ということである。
- 4) (○) 「序列の重要性」とは、入退室や並んだ位置、国旗の掲揚など、外交上の様々な場面では序列が重要になるので、そのために明確なルールに基づいて運営をすることが大切である、ということである。

<解説>

- 1) ○
- 2) × 並んだ時に「右」が「左」より上位になるので、向かっては左側が上位である
- 3) × 社交習慣としては女性を尊重するが、序列に関わるものではない。
- 4) ○

問 34

敬語の使い方で正しいものを1つ選び数字で答えなさい。

- 1) お客様がお料理の内容をお聞きになりました。
- 2) 私がお迎えに伺います。
- 3) どなたかおわかりになる方はおられますか。
- 4) 予約のお客様が参られました。
- 5) お熱いうちにお召し上がりになられてください。

解 答	2
--------	---

<不適切>

- 1) 「お聞きになる」が適切で、「お聞きになられる」は二重敬語
- 3) 「おる」は「いる」の謙譲語でそれに「～られる」をつけても尊敬語ではない。「いらっしゃる」が適切。
- 4) 「参る」は「くる」の謙譲語なので不適切。「いらっしゃる」「お見えになる」「お越しになる」が適切。
- 5) 「お召し上がりになられる」は過剰敬語で不適切。「召し上がってください」が適切。

問 35

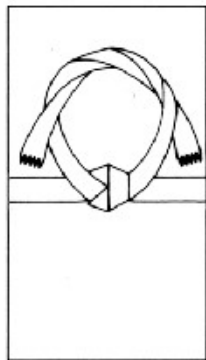
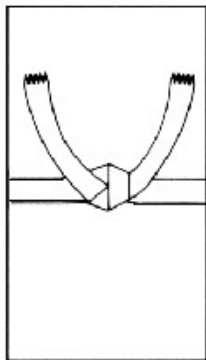
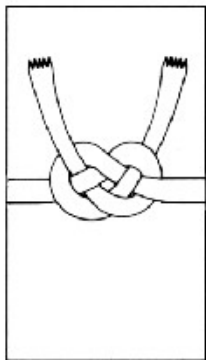
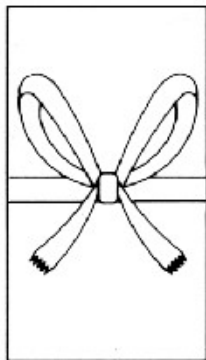
不祝儀（通夜、告別式、法要）の水引として不適切なものを1つ選び数字で答えなさい。

(1)

(2)

(3)

(4)



解 答	1
--------	---

100 解答×3 点=300 点満点