

第3回HBAカクテルアドバイザー認定試験問題

2010年(H. 22年)11月7日(日)

試験会場(○で囲んでください)

札幌 ・ 金沢 ・ 大宮 ・ 東京 ・ 名古屋 ・ 大阪 ・ 福岡

受験番号 _____

氏名 _____

問1 次の語句のうち正しいと思われるものに○、間違っていると思われるものに×をそれぞれの()内に記入して下さい。

(×) Cocktail Adviser

(×) Cocktail Advoser

(○) Cocktail Adviser

問2 次の酒の分類一覧表で()に該当する言葉を語群より選びその番号を記入して下さい。

【つくり方】

【原材料】

【酒類】

醸造酒

	糖類	果実	(ワイン、ベリー、シードル)
		イ(2)	(ミード)
		その他	(プルケ)
	でんぷん	口(4)	(ビール、日本酒、紹興酒、マッコリ)
		ハ(5)	(ブランデー、カルバドス、キルシュ)
	糖類	糖蜜	(ラム、焼酎(サトウキビ))
蒸留酒		穀類他	(ウイスキー、ウォッカ、ジン、アクアヴィット、 焼酎(米、麦、ソバ、サツマイモ))
	でんぷん	その他	(テキーラ、メスカル)
		ニ(6)	(シュルトリューズ、ベネディクティン、カンパリ)
	ト(11)	ホ(7)	(キュラソー、カシス、チェリー・ブランデー)
		へ(8)	(カカオ、コーヒー・リキュール、アマレット)
		特殊系	(アドヴォカート)
混成酒	その他		(ベルモット、ヴァン・ド・リケール、)

語群：

1. 水あめ
2. ハチミツ
3. 草根木皮
4. 穀類
5. 果実
6. 葉草系
7. 果実系
8. 種子系
9. 香料系
10. 混成酒
11. 蒸留酒
12. リキュール

第3回HBAカクテルアドバイザー認定試験問題

2010年(H. 22年)11月7日(日)

問3 カクテルが、現在、世界中で普及しているような形になるために必要であった19世紀末の発明は、次のうちどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. 冷蔵庫 2. 製氷機 3. シェーカー 4. ミキシング・グラス

問4 空欄に該当する語句を()に記入してください。

カクテルのベースとなる酒類は、その製造方法から3種類に大別されますが、それらは、醸造酒、(蒸留酒)、混成酒 の3種類です。～正しい漢字で書いてください。

問5 カクテルのベースとなる酒類は、その製造方法から3種類に大別されますが、混成酒は次のどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。 1と3どちらでも正解とします。

1. カンパリ 2. テキーラ 3. ポート・ワイン 4. ビール

問6 ジン独特の風味を決定づけている原材料を、次の中から選びその番号を○で囲んで下さい。

1. ジュニパー・ベリー 2. キャラウェイ 3. ナツメグ 4. ミント

問7 ウオッカの製法上の特徴とされているものは、次のどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. 活性炭濾過 2. フィルター濾過 3. 下面発酵 4. 樽発酵

問8 ラムは、サトウキビの搾り汁を煮詰めて、砂糖を結晶させた後のものを原料に発酵、蒸留してつくられますが、その原料は次のうちのどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. 蜜蝋 2. 糖蜜 3. 上白糖 4. バガス

問9 現在、世界中でブランデーが造られています。グレープ・ブランデーの二大産地はフランスのコニャック地方と、あと一つは、次のうちのどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. アルマニャック 2. ボルドー 3. コート・ド・ローヌ 4. プロヴァンス

問10 ブドウ以外から造られる「フルーツ・ブランデー」の中では、リンゴを原料にしたカルバドスが有名ですが、サクランボを原料にした「フルーツ・ブランデー」は、次のうちのどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. キルシュ・ヴァッサー 2. アプリコット・ブランデー 3. ピーター・ヒーリング
4. コアントロー

問11 下記の文章の()に入る言葉を語群より選び、その番号を記入してください。

ウイスキーの樽による熟成という工程が生まれるのは(2)年代に入ってからで、大ブリテン王国の(4)税に怒ったスコットランド人が、山奥に逃げ込みシェリーの空き樽などにウイスキーを貯蔵保存したのが樽熟成の始まりとされています。

語群 : 1. 1500 2. 1700 3. 1900 4. 麦芽 5. 市民 6. 蒸留

第3回HBAカクテルアドバイザー認定試験問題

2010年(H. 22年)11月7日(日)

問12 リキュールはいろいろな果物や香草を材料として使いますが、次の各リキュールの主な成分に最も該当するものを選び線で結んで下さい。(正解各1点)

【リキュール】

【酒成分・果実・香味成分】

- | | | |
|-----------------|---|--------------------|
| 1. クレーム・ド・カシス | ・ | a. ブランデー、砂糖、薬草、香辛料 |
| 2. アプリコット・ブランデー | ・ | b. リンドウの根(ジェンチアン) |
| 3. アンゴスチュラ・ビター | ・ | c. あんず |
| 4. ベルモット | ・ | d. オレンジ果皮 |
| 5. ホワイト・キュラソー | ・ | e. 黒ずぐり |

問13 リキュールの原型はヨーロッパで作られましたが、次の文章の()の中に語群から該当する言葉を選びその番号を記入してください。

13~14世紀にかけて、スペイン人でローマ教皇ボニファチウス8世の待医だったアルノー・ド・ヴィルヌーヴ(錬金術師)がレモン、オレンジ、フラワー、スパイスなどを(3)に抽出し、酒造りを始めました。植物の有効成分が溶け込んでいることからラテン語で(4)と呼び、これがリキュールという言葉の語源となりました。

- 語群： 1. ワイン 2. ビール 3. スピリッツ 4. リケアケレ(リケファケレ)
5. アクア・ヴィテ 6. オー・ド・ヴィー

問14 ワインの4タイプの中に、製造工程の途中や終了時にアルコールや糖分を加えて造る「フォーティファイド・ワイン(酒精強化ワイン)」と、スティル・ワインに薬草や香草、果実、甘味料、アルコールなどを加え独特の風味に仕上げた「フレーバード・ワイン(混成ワイン)」がありますが、フォーティファイド・ワインは次のどれでしょう。番号を○で囲んで下さい。

1. スプマンテ 2. ゼクト (3) シェリー 4. ベルモット

問15 次の文章の()に入る適切な語句を語群から選びその番号を()内に記して下さい。

中世ヨーロッパでは、ミックス・ドリンクを(1)飲む習慣も生まれた。現代でも鍋に赤ワインと丁子、シナモン、八角や果実などを入れ、温めながら砂糖の塊にラム酒をしみ込ませ、砂糖に点火し溶けた砂糖が鍋の中に流れ込んだ(4)は、寒いクリスマスや新年に飲まれるホット・パンチです。

- 語群： 1. 温めて 2. 冷やして 3. 大量に 4. フォイエルツァンゲンボーレ
5. ツァンゲンフォイエルボーレ

第3回HBAカクテルアドバイザー認定試験問題

2010年（H. 22年）11月7日（日）

問16 次の各文章の問いに、語群より正解を選びその番号を解答欄（ ）に記入して下さい。

- ① オランダ医師が熱病の薬として、ジュニパー・ベリー（ねずの実）や薬草、麦などを蒸留してつくったとされる酒は？

解答（ 3 ）

- ② カクテルベースとして欠かせないスピリッツで、ライト、ミディアム、ヘビーなどのタイプに分かれていて、キューバ、ブラジル、プエルトリコ、フィリピンなどが主な生産地の酒は？

解答（ 2 ）

- ③ 16世紀、スペイン人から蒸留技術が伝わりプルケを蒸留し、メスカルをつくった。そのメスカルのつくられる特定の村の名前がつけられた酒は？

解答（ 5 ）

- ④ フルーツブランデーの中でもリンゴを原料とした有名な酒は？

解答（ 6 ）

- ⑤ 12世紀に「ズィズネニャ・ヴォーダ＝命の水」と呼ばれポーランドでは11世紀に存在していたといわれる説もある。1800年代に入り開発された濾過方法で、くせの無い蒸留酒として1900年代に入ってから世界中に広がって行ったホワイトスピリッツは？

解答（ 4 ）

語群 : 1. コルン 2. ラム 3. ジン 4. ウォッカ 5. テキーラ 6. カルヴァドス

問17 日本酒はワインなどの醸造酒と仕込み方法が異なり20%もの高いアルコール度数を得ることが出来ますが、その独特の仕込みは何でしょうか。正しい番号を○で囲んでください。

1. 樽仕込み ②. 段仕込み 3. 寒仕込み 4. 火入れ

問18 次の文章が正しいければ○、間違っていれば×を解答欄の（ ）に記入して下さい。

日本酒の原料である米を精米（削る）する技術が近年高まったことにより、酒質は淡麗な辛口の生産が可能となってきましたが、精米歩合（%）とは米を削った数値を%で表わしている。

解答（ × ）

第3回HBAカクテルアドバイザー認定試験問題

2010年(H. 22年)11月7日(日)

問19 次の文章の()の中に語群より適切な言葉を選びその番号を記入してください。

焼酎には、連続式蒸留焼酎(甲類)と単式蒸留焼酎(乙類)に分けられますが、低コスト、
大量生産に向いている(2)は高純度(3)を生産し、これに(7)したものです。

語群： 1. 単式蒸焼酎 2. 連続式蒸留焼酎 3. エチル・アルコール 4. 工業用アルコール
5. メチル・アルコール 6. 加圧 7. 加水 8. アルコール添加 9. 発酵液

問20 次のキーワードからカクテル名を線で結んでください。

- | | | |
|---------------|---|--------------|
| ①ラッフルズホテル | ・ | ・シンガポール・スリング |
| ②しょっぱいやつ | ・ | ・レッド・アイ |
| ③ヘミングウェイ | ・ | ・マティーニ |
| ④トマト・ジュース | ・ | ・テキーラ・サンライズ |
| ⑤チャーチル首相 | ・ | ・ギブソン |
| ⑥ローリングストーンズ | ・ | ・ソルティー・ドック |
| ⑦レイモンド・チャンドラー | ・ | ・バンブー |
| ⑧パール・オニオン | ・ | ・ギムレット |
| ⑨アフターディナー | ・ | ・フロズン・ダイキリ |
| ⑩シェリー | ・ | ・グラスホッパー |

問21 次のカクテル①～③の作り方(技法)を選び線で結んで下さい。

- | | | |
|--------------------|---|-------|
| ① Red eye | ・ | ・ステア |
| ② Manhattan | ・ | ・ビルド |
| ③ Frozen Margarita | ・ | ・ブレンド |
| | | ・シェーク |

問22 下記のカクテル・レシピの()に入る材料を語群A～Fの中から選びその記号を記入して下さい。

①『アレキサンダー』

ブランデー 30ml, カカオ(リキュール) 15ml, (E)15ml

②『ロブ・ロイ』

スコッチ・ウイスキー45ml, (D) 15ml, アロマチック・ビターズ 1dash

語群： A.卵白 1/2 個 B.ミルク C. カンパリ D. スイート・ベルモット
E. 生クリーム F. ドライ・ベルモット

第3回HBAカクテルアドバイザー認定試験問題

2010年(H. 22年)11月7日(日)

問23 次にあげる語句①～⑩について説明していると思われる文章を語群より選び、該当するものをイ～ヲから選び()に記入してください。

- ① (**ヘ**) ジンジャー・エール ② (**ト**) トニック・ウォーター
③ (**ニ**) クランベリー・ドリンク ④ (**ホ**) トマト・ジュース
⑤ (**リ**) ミント ⑥ (**ヌ**) ナツメグ
⑦ (**ヲ**) クローブ ⑧ (**ル**) シナモン
⑨ (**イ**) コリンズ・グラス ⑩ (**ロ**) マグ・カップ

語群

イ、スピリッツにレモン・ジュース、砂糖を加え、ソーダアップするカクテルや炭酸飲料を使ったカクテルに使います。トール・グラス、チムニー・グラスとも言います。

ロ、ホット・バタード・ラムなどの温かいタイプのカクテルに適したグラスです。

ハ、ウイスキーグラスを大きくしたようなグラスで、ロックグラスとも呼ばれます。

ニ、果実から作る酸味がさわやかな赤色のドリンク。泌尿器系疾患にも良いとされる成分が多く、アメリカでは特に女性に愛飲されています。

ホ、食塩の添加と無添加タイプがあり、カクテルには無添加が良い。ブラディ・メアリーに使います。

ヘ、モスコミュールなどに使うショウガ味の甘味を加えた炭酸飲料水。

ト、キナ樹皮の苦味成分を配合した無色透明の炭酸飲料水。

チ、炭酸ガスを含んだ甘味や酸味のない飲料水。

リ、シソ科の植物で、世界中に数多く自生しています。清涼感を感じさせるのが特徴です。

ヌ、ニクズク科の果実の種子の核を乾燥させたものでインドネシアのモルッカ諸島が原産地。

ル、クスノキ科の木の樹皮を乾燥させたもので、コーヒーやホットドリンク、またケーキなどにも使用されます。

ヲ、日本語では丁子。冷たい飲み物では香りが出ないので、ホットドリンクに使われます。

問24 次のカクテルのアルコール度数を算出してください。

- ① ジントニック【レシピ】 ・ドライ・ジン(アルコール度数40度を使用) 45ml
・トニック・ウォーター 120ml

以上の分量でジントニックを作った場合のアルコール度数は何度ですか？

※氷が解けることにより薄まることは考えないで算出してください。

解答 (**8.0～12.0**)度 **$45 \div 165 \times 40 =$**

- ② マティーニ【レシピ】 ・ドライ・ジン(アルコール度数40度を使用) 50ml
・ドライ・ベルモット(アルコール度数18度を使用) 10ml

以上の分量でマティーニを作った場合のアルコール度数は何度ですか？

※氷が解けることにより薄まることは考えないで算出してください。

解答 (**35.0～36.4**)度 **$45 \div 165 \times 40 =$**

第3回HBAカクテルアドバイザー認定試験問題

2010年(H. 22年)11月7日(日)

問25 次のカクテルのレシピ・作り方の空欄1、2、3に該当する材料名・言葉(技法)を解答欄()に記入して下さい。

【カクテル名】: Daiquiri

【レシピ】 ◆ホワイト・ラム 45ml ◆(1) 15ml ◆(2) 1 tsp

【作り方】 以上の材料をシェーカーに入れ、(3)してカクテル・グラスに注ぐ。

解答 1(**ライム・ジュース**) 2(**砂糖(シュガー)**) 3(**シェーク**)

問26 次の文章が正しければ○、間違っていれば×を()に記入して下さい。

(**×**) ①カクテルが、現在世界中で普及しているような形になるためには、19世紀末のシェーカーの発明を待たなければならなかった。

(**×**) ②カクテルのベースとなる酒類は、その製造方法から3種類に大別されますが、フォーティファイド・ワインは醸造酒である

(**×**) ③ジン発祥の国はデンマークである。

(**×**) ④ジン独特の風味を決定づけているのはピートです。

(**○**) ⑤ウオッカの代表的な原料は、大麦・小麦・じゃがいも・ライ麦・トウモロコシ等で、その製法上の特徴としては、活性炭濾過が挙げられます。

問27 次の文章の()に当てはまる語句を語群より選びその記号を記入して下さい。

A. 強いお酒の角をとったり、混ぜりにくい材料を一気に混ぜ合わせる(**3**)技法は、最も華やかなワザと言われていますが、器具の持ち方などその習得は熟練を要する。

B. シェーカーは(**6**)(**7**)(**8**)の3つに分かれていて、材料や氷は(**8**)に入れます。

C. (**1**)は混ぜる、攪拌すると言う意味で、比較的混ぜりやすい材料どうしミックスするときを使う技法で、(**10**)の持ち味を生かしたいときに使いますが、スムーズに行うまでは相当の練習が必要。

D. カクテルの技法としては一番古く、一番シンプルな方法です。(**13**)に氷を入れ、材料を注いだら(**15**)で軽く(**1**)して完成させるのが一般的な方法です。

語群: 1. ステア 2. ビルド 3. シェーク 4. ブレンド 5. ウィーターマジック
6. トップ 7. ストレーナー 8. ボディー 9. 副材料 10. ベース 11. 香味材料
12. ミキシング・グラス 13. グラス 14. マドラー 15. バー・ズプーン

注: 同じ語句を何回使用してもよい

第3回HBAカクテルアドバイザー認定試験問題

2010年（H. 22年）11月7日（日）

問28 カクテルを注ぐグラスはいろいろな形がありますが、次の各説明文に該当するグラスを下記の語群より選び（ ）にその番号を記入して下さい。

【グラスの番号】

【説明文】

- (2) ▼「ひっくり返る」と云う語源をもつグラスで、ロング・ドリンク、ソフト・ドリンクなど、比較的大きめの口径なので大きい氷が使用できる。
- (1) ▼ロック・グラスとも呼ばれる。古くからあるデザインのための呼び名。
- (4) ▼ストレートで飲むためのグラスで小さい。ニコラシカやプース・カフェに適している。
- (8) ▼リキュールグラスより大きく、ワイングラスより小さく、スピリッツをストレートで飲むのにもよく便利なグラス。
- (6) ▼ストレートで飲むためのグラスで、口径がやや狭くなったチューリップ型をしているお酒の香りを逃さない形とも言われる。

語群

- | | |
|---------------------|--------------|
| 1. オールド・ファッションド・グラス | 2. タンブラー・グラス |
| 3. コリンズ・グラス | 4. リキュール・グラス |
| 5. サワー・グラス | 6. ブランデー・グラス |
| 7. ワイン・グラス | 8. シェリー・グラス |
| 9. シャンパン・グラス | |

問29 氷はカクテル作りに大切な材料です。次の氷のサイズとその説明をしている文章を線で結んで下さい。

- | | |
|--------------|--|
| ①ブロック・オブ・アイス | ○粉状に砕いた氷。 |
| ②クラックド・アイス | ○直径3～4cmに割った氷のこと。シェークやステアなどのカクテル調合に適しています。 |
| ③クラッシュド・アイス | ○1kg以上の氷の塊のこと。 |
| ④シェーブド・アイス | ○クラッシュド・アイスよりも細かく、かき氷に使われるような薄く削った氷。 |
| ⑤キューブド・アイス | ○3センチほどの立方体で、タンブラーやコリンズ・グラスなど、口径の狭いグラスに使う |

第3回HBAカクテルアドバイザー認定試験問題

2010年（H. 22年）11月7日（日）

問30 次のカクテルレシピに該当するカクテルを語群より選びその番号を（ ）記入して下さい。

- ① ホワイトラム 45ml、ライム・ジュース 15ml、砂糖 1tsp
以上をシェークしてカクテル・グラスに注ぐ → (3)
- ② ドライ・ジン 50ml、ドライ・ベルモット 10ml
以上の材料をステアし、カクテル・グラスに注ぐ
カクテル・ピンに刺したオリーブをグラスに沈める
レモン・ピールを絞って振りかける → (2)
- ③ ドライ・ジン 45ml、ライム・ジュース 15ml
以上の材料をシェークし、カクテル・グラスに注ぐ → (4)
- ④ テキーラ 30ml、パイナップル・ジュース 45ml、ライム・ジュース 15ml
以上の材料をシェークし、氷を入れたオールド・ファッションド・グラスに注ぐ
→ (5)
- ⑤ ブランデー 45ml、レモン・ジュース 30ml、シュガー・シロップ 10ml
以上をシェークし、サワー・グラスに注ぎ、レモンスライスとレッド・チェリーをピンで刺して飾る
→ (8)

語群

1. ジン・トニック 2. マティーニ 3. ダイキリ 4. ギムレット
5. マタドール 6. アレキサンダー 7. サイド・カー 8. ブランデー・サワー