

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌 ・ 東京 ・ 大阪 ・ 福岡 ・ 沖縄

2017.1.19

(10 ページ)

受験番号: _____ 氏名: _____

点数 _____

制限時間60分

問 1 訪日外国人旅行者数について、2012 年から 2014 年までの 3 年間の実績について、一番近い数字の順に並んでいるのはどれですか。番号を解答欄に記してください。

- ① 約 800 万人－1000 万人－1300 万人 ② 約 500 万人－1000 万人－1500 万人
③ 約 800 万人－約 1300 万人－約 2000 万人 ④ 約 1000 万人－約 1500 万人－約 2000 万人
⑤ 約 1500 万人－約 2000 万人－約 2500 万人

問 1.
①

問 2 2014 年の統計で訪日外国人旅行者数のトップ 5 の中に含まれない国・地域は次の中のどれですか。番号を選び解答欄に記して下さい。

- ① 韓国 ② アメリカ ③ 台湾 ④ タイ ⑤ 香港

問 2.
④

問 3 都道府県別日本人延べ宿泊者数（2014 年）について、トップ 5 の中に含まれない都道府県はどれですか。番号を選び解答欄に記してください。

- ① 北海道 ② 大阪府 ③ 福岡県 ④ 静岡県 ⑤ 千葉県

問 3.
③

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌・東京・大阪・福岡・沖縄 2017.1.19

(10 ページ)

問 4 各種ニューツーリズムの説明が正しくないのはどれですか。番号を解答欄に記して下さい。

- ① スポーツツーリズム：スポーツを「観る」「する」ための旅行に加え、スポーツを「支える」人々との交流や、旅行者が旅先で多様なスポーツを体験できる環境の整備も含むもの。
- ② エコツーリズム：自然観光資源について知識を有する者から案内又は助言を受け、当該自然観光資源の保護に配慮しつつ当該自然観光資源と触れ合い、これに関する知識及び理解を深める活動。
- ③ 産業観光：旅行業と宿泊業を核として、運輸業・飲食業・製造業等にまでまたがる裾野の広い産業
- ④ ヘルスツーリズム：自然豊かな地域を訪れ、そこにある自然、温泉や身体に優しい料理を味わい、心身ともに癒され、健康を回復・増進・保持するもの。
- ⑤ 酒蔵ツーリズム：酒の製造工程の酒蔵見学や一過性のイベントにとどまらず、酒文化の体験、地域の伝統文化・食・工芸等との連携などを通じ、地域活性化を推進すること。

問 4.
③

問 5 国内における旅行消費額について、2014 年は全体で 22.5 兆円だが、消費額の比率が大きい順に並べているものはどれですか。適切な番号を選び回答欄に記して下さい。

- ① 日本人国内宿泊旅行－日本人国内日帰り旅行－訪日外国人旅行等－日本人海外旅行
- ② 日本人国内宿泊旅行－訪日外国人旅行等－日本人海外旅行－日本人国内日帰り旅行
- ③ 日本人国内宿泊旅行－日本人海外旅行－訪日外国人旅行等－日本人国内日帰り旅行
- ④ 訪日外国人旅行等－日本人国内宿泊旅行－日本人国内日帰り旅行－日本人海外旅行
- ⑤ 訪日外国人旅行等－日本人国内宿泊旅行－日本人海外旅行－日本人国内日帰り旅行

問 3.
①

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌 ・ 東京 ・ 大阪 ・ 福岡 ・ 沖縄 2017.1.19

(10 ページ)

問 6 次の説明文を読み、正しいものには○を、間違いには×を () 内に記しなさい。

- ① HBA は、1962 年 9 月、東京都内の 7 ホテルのチーフバーテンダーが参加した HBC が前身である。(×) ⇒HBC、都内の 9 ホテル
- ② HBA が、運輸省認定の公益社団法人「社団法人日本ホテルバーメンズ協会」となったのは、1989 年 9 月 1 日である。(○)
- ③ 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。(×) ⇒「バランス…」紙はアメリカのニューヨーク州ハドソン地区にて発行されていた
- ④ HBA が、平成 19 年からスタートし、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。(×) ⇒HBA カクテル・アドバイザー
- ⑤ 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の次回・第 30 回大会は、2016 年 6 月 25～26 日北海道・札幌にて開催される。(○)

5 解答

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。

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では、HBA バーテンダー認定試験の (シニア) 級を保持する会員を対象とし、筆記試験、(ブラインドコンテスト)、(接遇審査)、創作カクテルコンペティションで得点を競い、その内の最優秀者一名が、グランプリとして、(観光庁長官賞) を得る。

観光庁長官賞	ジュニア	ブラインドコンテスト
マスター		マナープロトコール審査
ノーjingグコンテスト	接遇審査	国土交通大臣賞
実技試験	シニア	厚生労働大臣賞

4 解答

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌・東京・大阪・福岡・沖縄 2017.1.19

(10 ページ)

問 8 以下は HBA へ大きく貢献した方々です。関係のある言葉を選び () 内に記号で記入して下さい。

・今井清 (**イ**) ・澤井慶明 (**ウ**) ・石井金三郎 (**ア**) ・渡邊一也 (**エ**)

ア HBA 二代目会長

イ Mr. Martini

ウ 初代アンゾラ・ゾラ賞

エ バーテンダー初の黄綬褒章

4 解答

問 9 アルコール発酵の化学式を下記から選び () 内に記号で記入して下さい。

(**エ**) ————— (**ア**) + (**イ**)
(ブドウ糖、果糖) ————— (エチル・アルコール) + (炭酸ガス)

ア $2C_2H_5OH$ イ $2CO_2$ ウ $4CO_2$ エ $C_6H_{12}O_6$

3 解答

問 10 次の文章の () 内に該当する語句を選び、記号を記入して下さい。

① 発酵とは酵母によって原料中の糖成分から (**B**) と炭酸ガスを生成することをいう
A ブドウ糖 B アルコール C ルプリン D フムロン

② 穀物酒は果実酒と異なり、酵母が糖分を発酵させるために穀物中のデンプンを (**C**) させることが必要である
A 酸化 B ろ過 C 糖化 D 異性化

③ ホップはつる性で雌雄異体の植物であり、ビール製造に使用されるのは、(**B**) の方である
A 雄花 B 雌花 C つる D グルート

④ ビール醸造に用いられる酵母は 2 種類ある。(**D**) は中世ドイツで発見され、低温発酵が適している。代表的なビールにピルスナータイプがある。
A 上面発酵酵母 B 野生酵母 C 乳酸菌 D 下面発酵酵母

⑤ 白ワイン用のブドウ品種は、シャルドネ、リースリング、セミヨン、(**B**) がある。
A マスカットベリーA B シュナン・ブラン C ガメイ D ピノ・ノワール

5 解答

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌・東京・大阪・福岡・沖縄 2017.1.19

(10 ページ)

問 11 次の説明文を読み、正しいものには○を、間違いには×を () 内に記しなさい。

- ① エチルアルコールの沸点は 98.325℃である (×)
A : 7 8 . 3 2 5 ℃
- ② ウイスキーとは、麦芽や穀物を原料に、これを糖化、発酵させた後に蒸留した酒をいう (×)
A : × 樽で熟成させた酒
- ③ グレーンウイスキーは、個性豊かな風味を持つため「ラウドスピリッツ」とも言われる (×)
A : × サイレントスピリッツ
- ④ 世界五大ウイスキーとは、スコッチ・バーボン・カナディアン・ジャパニーズ・アイリッシュをいう (×)
A : × バーボン ⇒ アメリカン
- ⑤ バーボンウイスキーは、原料のトウモロコシを 5 0 % 以上使用しなければならない (×)
A : × 5 1 % 使用
- ⑥ 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 (○)
A : ○
- ⑦ ジンとは、トウモロコシなどの穀物を原料とする蒸留酒に、ジュニパーベリーなどを浸し成分を抽出し、さらに蒸留した酒である (○)
A : ○

7 解答

問 12 ブランデー生産地区の特徴を下記から選び、記号で () 内に記しなさい。

- グランド・シャンパーニュ (イ)
プチット・シャンパーニュ (ニ)
ボルドリー (ヘ)
フォン・ボア (ロ)
ボン・ボア (ホ)
ボア・オルディネール (ハ)

イ：エレガントで香りが高く豊かなボディを持つ

ロ：若々しく軽快なのが特徴

ハ：ブレンド用に用いられることが多い

ニ：蒸留されたブランデーはややデリケート、熟成は比較的早めである

ホ：酒の風味がやや薄い

ヘ：腰が強く、豊満なブランデーに仕上がる

6 解答

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌・東京・大阪・福岡・沖縄 2017.1.19

(10 ページ)

問 13 次の酒のうち、糖類を原料とするものには A を、でんぷん質を原料とする者には B を () 内に記号で記しなさい。

- | | |
|--------|-------|
| 1. ビール | (B) |
| 2. ワイン | (A) |
| 3. 清酒 | (B) |
| 4. 紹興酒 | (B) |
| 5. プルケ | (A) |

5 解答

問 14 次のビールの説明文を読み、正しいものには○を、間違いには×を () 内に記しなさい。

- A 大量のホップと着色料に強く焦がした特殊麦芽を使用した苦味の強いビールがスタウトである。(○)
- B.ウイーンビールとはやや重いタイプのビールだが苦味は弱く中等色のウイーン産のビールである。(○)
- C.小麦を 50%以上使用した、炭酸ガス圧の強いドイツのビールがヴァイツェンビールである。(○)
- D.スタウトに近い濃色ビールだが、発酵度が高いため残糖分が少なくアルコール度数もやや高いビールがポーターである。(○)
- E.ドイツのデュッセルドルフ地方でつくられるピルスナータイプのビールがアルトである。(×)

5 解答

問 15 次の文章は清酒の日本酒度の説明ですが、() 内に＋プラスか－マイナスを記号で書き入れなさい。

糖分をはじめとするエキスが多く、アルコール度が低いほど日本酒度は (-) に傾き「甘口酒」となる。

反対に糖分が少なく、アルコール度が高いほど日本酒度は (+) に傾き「辛口酒」となる。

2 解答

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌・東京・大阪・福岡・沖縄 2017.1.19

(10 ページ)

問 16 以下は、リキュールの製造工程について述べたものです。

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。

◆香味抽出

- ① 果実・薬草・香草などから香味(**成分**)を抽出する。
- ② 蒸留法：香味抽出方法のひとつで、スピリッツと共に原料を(**蒸留釜**)で蒸留し、アルコール分と共に香気成分を抽出する。
- ③ 浸漬法：香味抽出方法のひとつで、(**冷浸法**)と(**温漬法**)の 2 種類があります。
- ④ パーコレーション法：香味抽出方法のひとつで、熱湯を(**循環させて**)香味を抽出する。

語群

湿潤法 温漬法 温浸法 冷却法 冷漬法 冷浸法 蒸留器 蒸留釜 蒸留槽 成分 エキス分 香味分 直接かけて 循環させて 浸漬させて
--

5 解答

問 17 次のリキュールのうち、ハーブ&スパイス系リキュールを 3 つ選び () 内に記号で記しなさい。

- A Angostura Bitters
- B Frangelico Liqueur
- C Amer Picon
- D Get27
- E Southern Comfort
- F Chambord
- G Alize
- H Baileys' Original Irish Cream

(**A**) (**C**) (**D**)

3 解答

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌・東京・大阪・福岡・沖縄 2017.1.19

(10 ページ)

問 18 次のカクテルの材料に共通するリキュールを () 内に記しなさい。

また、そのリキュールの生産国を () 内に記しなさい。

- A Boccie Ball
- B God Father
- C French Connection

(アマレット) (イタリア)

2 解答

問 19 ブドウの栽培に関する文章の () に当てはまる数字を下記より選びなさい。

(重複可)

ワインの生産は北緯 (30) 度と (50) 度の間、南緯 (30) 度と (40) 度の上に広がっている。また、この緯度の年間平均気温は (10) 度から (20) 度である。年間降雨量は (500) mm から (800) mm が望ましく、ブドウの実の収穫の目安は開花後 (100) 日といわれる。

10、15、20、30、40、50、100、120、150、400、500、600、700、800

9 解答

問 20 Q.m.P (クヴァリテーツヴァイン・ミット・プレディカート) とは、肩書き付き高級ドイツワインのことである。

収穫時のブドウ糖度により 6 つの肩書きに分けられる。下記の等級を低い順番に並び替え記号で答えなさい。

- A. アイスヴァイン B. シュペートレーゼ C. トロッケンバーレンアウスレーゼ
- D. カビネット E. アウスレーゼ F. ーレンアウスレーゼ

糖度低

糖度高

(D) → (B) → (E) → (F) → (A) → (C)

6 解答

問 21 ワインのタイプは大きくわけて 4 つに分けることができる。

下記の銘柄の酒を 4 つの分類にわけ、記号で答えなさい。

- ・ TIO PEPE (C)
- ・ MOËT&CHANDON (B)
- ・ OPUS ONE (A)
- ・ CHÂTEAU MARGAUX (A)
- ・ NOILLY PRAT (D)
- ・ BAROLO (A)

- A. スティル・ワイン
- B. スパークリング・ワイン
- C. フォーティファイド・ワイン
- D. フレーバード・ワイン

6 解答

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌・東京・大阪・福岡・沖縄 2017.1.19

(10 ページ)

問 22 次のブドウ品種と関係の深いフランスの生産地を右記のグループの中から選び、記号で () 内に記しなさい。

- | | | |
|-----------------------|-------|------------------|
| 1. Cabernet Sauvignon | (B) | <A グループ> |
| 2. Pinot noir | (C) | A. Alsace |
| 3. Syrah | (D) | B. Bordeaux |
| 4. Chardonnay | (C) | C. Bourgogne |
| 5. Riesling | (A) | D. Côte du Rhône |
| 6. Gamay | (C) | E. Val de Loire |
| 7. Sauvignon blanc | (E) | |

7 解答

問 23 次のカクテル名を英語で正確に書きなさい。判別しにくい場合は間違いとします。

例 ジントニック (Gin Tonic)

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| マティーニ (Martini) | マンハッタン (Manhattan) |
| ダイキリ (Daiquiri) | バンブー (Bamboo) |
| マルガリータ (Margarita) | アレキサンダー (Alexander) |

6 解答

問 24 敬語の使い方で間違っているものを2つ選びなさい。

- A こちらはいつもお世話になっている田中様です。
- B コースメニューを2種類ご用意しておりますが、どちらになさいますか？
- C ご予約の鈴木様が参られましたので、お席までご案内いたします
- D ご注文はお決まりでしょうか
- E あちらにおられる方が、A B 東京の吉田社長です

(C) (E)

2 解答

解答 C、E

C「参る」は「来る」の謙譲語。正しくは「鈴木様がいらっしゃいました」

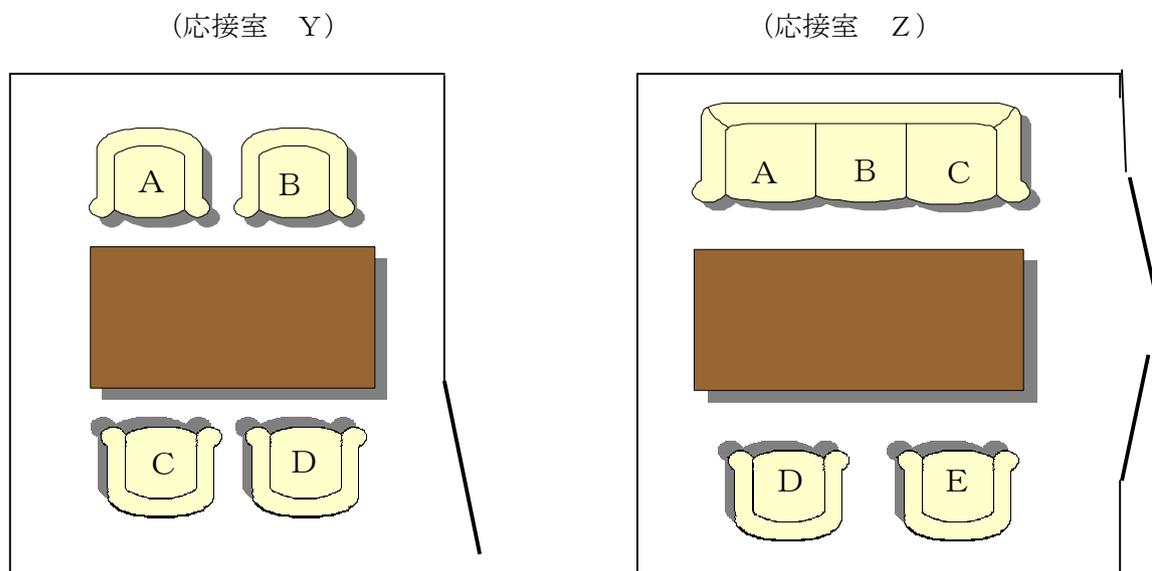
E「おられる」は尊敬度として不適切。正しくは「あちらにいらっしゃる」

第 29 回 ビバレッジ・アドバイザー試験問題

受験会場を○で囲む → 札幌・東京・大阪・福岡・沖縄 2017.1.19

(10 ページ)

問 25 以下の問題について正しいものには○を、間違いには×を()内に記しなさい。



1. (×) 応接室Yにお茶を出す場合は、A—B—D—Cの順に出す。
2. (○) 営業先の企業で応接室Yに通されたが、案内係が特に席を示さなかったので、「D」に座って担当者を待っていた。
3. (○) 応接室Zに1名のお客様をご案内する場合は、「B」がふさわしい。

3 解答

- 解答
1. (×) 正しくはA—B—C—D
 2. (○) 上席を案内されなければ末席で待つのが基本
 3. (○) 長椅子(ソファ)がひじ掛け椅子より上座側なので「B」が最上席