

第38回 HBA 級別認定試験 ビバレッジアドバイザー筆記試験

2025/1/23

札幌 ・ 仙台 ・ 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：

100 解答 × 3 点 = 300 点満点

問1. 次の選択肢のうち、2024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、( )に記して下さい。

- ① 2200万人 ② 2500万人 ③ 2700万人 ④ 3000万人 ⑤ 3500万人

( ③ )

問2. 次の選択肢のうち、2023年の訪日外国人旅行者数の旅行消費額を都道府県別に合わせると、どの地域の見組み合わせが一番高いですか。適切な番号を選び( )に記して下さい。

- ① 東京都、大阪府、北海道 ② 東京都、大阪府、沖縄県 ③ 東京都、大阪府、愛知県  
④ 東京都、大阪府、京都府 ⑤ 東京都、大阪府、福岡県

( ④ )

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い場合は①を、誤っていたら②を( )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

( 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るものはどれですか。適切な番号を選び( )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

( 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ツ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ツ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( )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

( ⑤ )

問6 下記の枠の語群から適切なものを下記選択欄より選び( )内を埋め、文章を完成させなさい。

- ① HBAの全国支部は、( 12 )支部があり、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、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。
- ② 明治の文明開化より西洋文化へ重要な役割を果たしてきたホテルが加盟している「日本クラシックホテルの会」は、ホテルニューグランドや日光金谷ホテルを始め( 9 )カ所のホテルで構成されている。
- ③ 1961年パレスホテルが創業以降、シティホテル時代に到来するが、長きに渡って日本ホテル御三家と云われて来たのが( 帝国ホテル )、( ホテルオークラ )、( ホテルニューオータニ )であり、外資系5つ星ホテルが多く擁立する時代に於いても、伝統と革新を続け、我が国の至宝として愛されている。
- ④ カクテルを調合する4大技法は、シェーカーを用いる( シェイク )とミキシンググラスを使って Martiniなどを仕上げる技法でもある( ステア )、また、バースプーンにて重ねていく( ビルド )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。
- ⑤ 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、カクテルだけではなく、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。

9	10	11	12	小森谷弘	野田浩史	片岡孝太郎	片岡仁左衛門
ホテルオークラ	帝国ホテル	ホテルニューオータニ	ヒルトン	マンダリン	ブルガリア	アマン	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	プレバッチ
ミスターマティーニ	今井清	澤井慶明					

問.7 次の文章の内、正しいものには○、誤っているものには×を( )内に記入しなさい。

- ① ( ○ ) ホスピタリティの語源は中世、十字軍進行に由来し、ポティス(力・権力・所有)と、ホスティス(他人・敵)が重ねた言葉で保護や歓待という意味にあたる。
- ② ( ○ ) 新一万円札の顔となった渋沢栄一は日本の迎賓館、帝国ホテルの初代会長で、「国際社会の発展と豊かな生活へ」をモットーに今日の日本企業理念の礎とされている。
- ③ ( × ) HBA は 1962 年の東京五輪を控え、情報交換を目的として都内の 30 ホテルのチーフ・バーテンダーが集い、ホテル・バーメンズ・クラブ(HBC)として発足した。
- ④ ( ○ ) バーの業態は広義に知られるが、ホテルバーのように技能を供する職場(産業)は総務省日本標準産業分類にて、我が国の国有産業「オーセンティックバー」と区分されている。
- ⑤ ( × ) HBA が、1988 年から行っている資格認定試験は「ビバレッジアドバイザー」「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」であり、全て筆記試験と面接試験で行われる。

問 8. 蒸留酒に関する文章の内、下記の記号を選び( )内を埋め、文章を完成させなさい。

蒸留酒は紀元前 3000 年前に( B )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( C )たちだった。彼らはこの液体を( F )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、( H )だったこと、( I )できること、( K )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。

- |   |
|---|
| A) アジア B) メソポタミア C) 錬金術師 D) ワインを造っている人 E) ブランデー<br>F) アクア・ビテ G) 発酵しやすい酒 H) 保存が容易 I) 輸送量が軽減 J) カクテルで使用<br>K) 安価に酔える L) 健康に良い |
|---|

問 9. 蒸留酒の分類として、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。

ブランデー ( A ) ウイスキー ( B ) カルバドス ( A ) ジン ( B ) ウオッカ ( B )

問 10. 連続式蒸留機で造られる代表的な酒の中を3個選び、記号で答えなさい。

- A 甲類焼酎 B 乙類焼酎 C ジン D ライト・ラム E モルトウイスキー  
( A ) ( C ) ( D )

問 11. 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 ( × ) 醸造酒から蒸留酒へと変化させるためには熟成という工程が必要である。
- ② ( ○ ) 水は100℃で、エチル・アルコールは78.325℃が沸点である。
- ③ ( × ) 単式蒸留器での蒸留は通常1回で、高濃度のエチル・アルコールを生成することができる。

問 12. 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 ( × ) 世界50ヶ国以上でブドウを栽培しているが、そのほとんどが食用で、ワインの醸造用は約20%である。
- ② ( ○ ) ヨーロッパでは、キリスト教の普及に歩調を合わせるようにワイン造りも広まった。
- ③ ( × ) 日本でワイン造りがスタートするのは戦後の1945年以降で、1964年の東京オリンピックの時代にワインブームが起きた。

問 13. 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 ( × ) ライト・ラムは発酵させた糖蜜液にアカシアやパイナップルの樹液や絞り汁を加えて香りをつける。
- 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 ( × ) テキーラの原料は竜舌蘭でメキシコ産が有名だが、現在は世界中で造られている。

問 14. ウイスキーの熟成には欠かせない樽の種類である「ホッグスヘッド」に関する文章を、下記の記号を選び( )内を埋め、文章を完成させなさい。

「ホッグスヘッド」は「バーレル」を一旦解体した側板を活用し、大きい鏡板を使った、容量( B )ℓの樽である。「ホッグスヘッド」という名前は、( D )一頭と同じ位の大きさであることから付けられた。

A 180	B 230	C 480	D 豚	E 牛	F 馬	G 犬
-------	-------	-------	-----	-----	-----	-----

問 15. 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 ( × ) モルトウイスキーとは大麦麦芽を原料とし、糖化、発酵させた後、連続式蒸留機で蒸留する。
- ② ( ○ ) ブレンデッドウイスキーとはモルトウイスキー原酒とグレーンウイスキー原酒をブレンドしたウイスキーである。
- ③ ( ○ ) ウイスキーの琥珀色が生まれたきっかけは、英国政府による麦芽税から逃れる為、シェリーなどの空き樽にウイスキーを隠したことによることだ。

問 16. ジンに関する文章を、下記の記号を選び( )内を埋め、文章を完成させなさい。

ジンとは ( B ) などの穀物を原料とする ( C ) に ( F ) などを浸し、成分を抽出したものをさらに ( H ) して作った酒である。ジンの誕生は諸説あるが、( J ) のライデン大学のシルヴィウス教授が ( L ) として造ったと言い伝えられている。

- |             |           |        |         |          |
|-------------|-----------|--------|---------|----------|
| A) ジャガイモ    | B) トウモロコシ | C) 蒸留酒 | D) 醸造酒  | E) トウガラシ |
| F) ジュニパーベリー | G) 発酵     | H) 蒸留  | I) イギリス | J) オランダ  |
| K) 密造酒      | L) 薬用酒    |        |         |          |

問 17. 「DAIQUIRI」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) カクテル名の意味は「キリ」や「鋭い」という意味で、フレッシュライムを使って辛口に仕上げる場合もある。
- B) キューバの独立運動の際に叫ばれた「自由なキューバ万歳」がカクテル名の由来。
- C) キューバのダイキリ鉱山で働く坑夫たちが休息の時に飲んでいた。

( C )

カクテル名	DAIQUIRI		
レシピ	( ホワイト・ラム )	( 45 )ml	
	ライム・ジュース	15 ml	
	シュガーシロップ	1 tsp	
	以上の材料をシェイクし ( カクテル ) グラスに注ぐ。		

問 18. 原材料費が300円のカクテルを1,500円で販売した場合、そのカクテルの原価率を答えなさい。

( 20 )%

問 19. エチオピアが原産国で、世界の生産量の約 80%を占めているコーヒー豆の品種を下記から選び記号で答えなさい。

- |          |          |        |          |
|----------|----------|--------|----------|
| A) リベリカ種 | B) アラビカ種 | C) ウバ種 | D) ロブスタ種 |
|----------|----------|--------|----------|

( B )

問 20. ビールに関する文章を、下記の記号を選び( )内を埋め、文章を完成させなさい。

( A ) ビールは複雑な味わいのもの多く、( D ) で飲むことが多い。  
逆に( B ) ビールはピュアですっきりとしたタイプのビールである。ビールの色の違いは麦芽を乾燥させる際の麦芽の( G ) によるところが大きい。また、原料の( J ) はビールに独特の香りと爽やかな苦みを与え、雑菌の繁殖を抑制する効果もある。

- |         |         |            |        |        |         |
|---------|---------|------------|--------|--------|---------|
| A) 上面発酵 | B) 下面発酵 | C) 低温      | D) 常温  | E) 大きさ | F) 発芽状況 |
| G) 焦げ具合 | H) 米    | I) コーンスターチ | J) ホップ |        |         |

問 21. 下記の地図は主なフランスのワイン産地である。①～⑧に当てはまる地方名を語群から選び記入しなさい。



- |                |            |               |
|----------------|------------|---------------|
| ① シャンパーニュ地方    | ② アルザス地方   | ③ ロワール地方      |
| ④ ブルゴーニュ地方     | ⑤ ボルドー地方   | ⑥コート・デュ・ローヌ地方 |
| ⑦ ラングドック・ルーシヨン | ⑧ プロヴァンス地方 |               |

ブルゴーニュ地方	プロヴァンス地方	アルザス地方	ラングドック・ルーシヨン地方
コート・デュ・ローヌ地方	シャンパーニュ地方	ロワール地方	ボルドー地方

問 22. 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 )℃ ~ 20℃

年間降水量 ( 500 )mm ~ 900mm

問 23. 貴腐ワインに関する文章を、下記の記号を選び( )内を埋め、文章を完成させなさい。

貴腐ワインとは ( B ) ブドウの完熟した果実に ( D ) 菌をつけたものを醸造したものである。代表的な銘柄は ( E ) 地方で造られる ( H ) である。

A) 赤 B) 白 C) フィロキセラ D) ボトリチス・シネレア E) ボルドー F) ブルゴーニュ  
G) シャトーマルゴー H) シャトーディケム

問 24. 現代的カクテルに関する文章を、下記の記号を選び( )内を埋め、文章を完成させなさい。

現代的なカクテルの基調はキリッと冷やされたカクテルであり、1880年代の ( B ) の出現がカクテルの歴史に大きな影響を与えた。カクテルの王様といわれる ( E ) やウイスキーベースの ( F ) もこの時代に誕生し、1890年代にはジン・フィズが ( H ) で誕生した。

A) ドライアイス B) 製氷機 C) ダイキリ D) ギムレット E) マティーニ F) マンハッタン  
G) イギリス H) アメリカ

問 25. 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 ( × ) 日本では蒸した米にカビを発生させる「餅(もち)麴」を使用している。  
(撒麴(ばらこうじ)を使用している)
- ② ( × ) 日本酒を直火で爛にすることを「火入れ」という。(火入れは加熱殺菌のこと)
- ③ ( ○ ) 吟醸酒や本醸造酒に使用できる醸造アルコールの量は、白米の重量の10%以下に制限されている。
- ④ ( × ) 水の鉄分は発酵を促進するため清酒造りに適している。(鉄分の多い水は清酒造りに適さない。)
- ⑤ ( ○ ) 2024年、日本酒などの「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録された。

問 26 次の焼酎に関する文章を( )内に下記枠内の数字や文字を入れて正しい文章としなさい

- ① 本格焼酎の蒸留方法には、圧力を下げてもろみの温度を( 低温 )で蒸留する方法がある
- ② 本格焼酎と呼ぶためには、( 麴 )を使用し、単式蒸留器で蒸留すること、さらに水以外の添加物がないことや、使用できる原料が限定されている。
- ③ 芋焼酎の原料さつまいもの中心になっているのは、( コガネセンガン )という品種である。

高温	低温	米	麴	酵母	ニシノホシ	ニシノチカラ	コガネセンガン
----	----	---	---	----	-------	--------	---------

問 27. プロトコールについて不適切なものを1つ選び( )に記しなさい

- 1) プロトコールの原則の「答礼・相互主義」とは、歓迎晩餐会に対して後日、国賓側が答礼晩餐会を催すように、社交上のバランスをとることを差す。
- 2) 来賓に敬意を払い、相手国の国旗を向かって右側に掲揚するのは「右上位」の原則によるものである。
- 3) 「異文化尊重」とは、主催国の文化やしきたりに敬意を払い、それらを優先させることである。

( 2 )

解答 2) 並んだ時に右側が上位となるので、向かっては「左側」が上位となる

問 28. お客様に対応する時の敬語で正しいものを2つ選び( )に記しなさい。

- 1) いつも当店をご利用くださり、ありがとうございます。
- 2) 案内係が対応されるので少々お待ちください。
- 3) アレルギーはございませんか
- 4) 奥の席と手前の席はどちらがよろしかったでしょうか
- 5) メニューはお決まりになりましたか

( 1 ) ( 3 )

答 1)3)

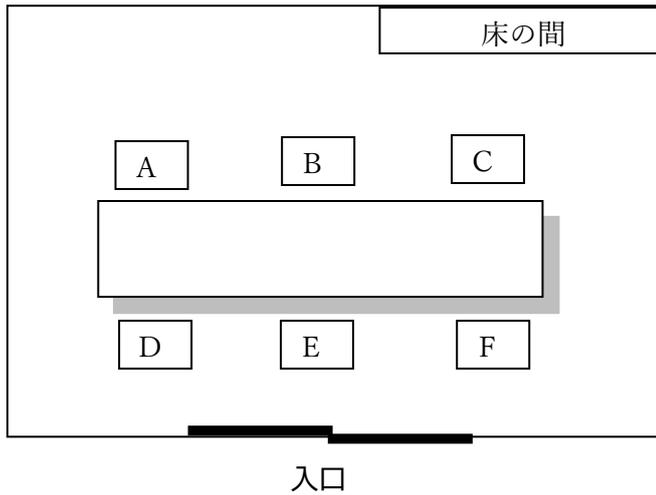
間違いは以下

2)「対応する」の謙譲語は「対応いたす」。「対応される」は尊敬語なので間違い

4)「よろしかった」は過去形で不適切。「よろしいでしょう」が適切。

5)「お決まりになられる」は二重敬語で不適切。「お決まりですか」「お決まりになりましたか」が適切。

問 29. 和室の上席を示した順番を選び( )に記しなさい。



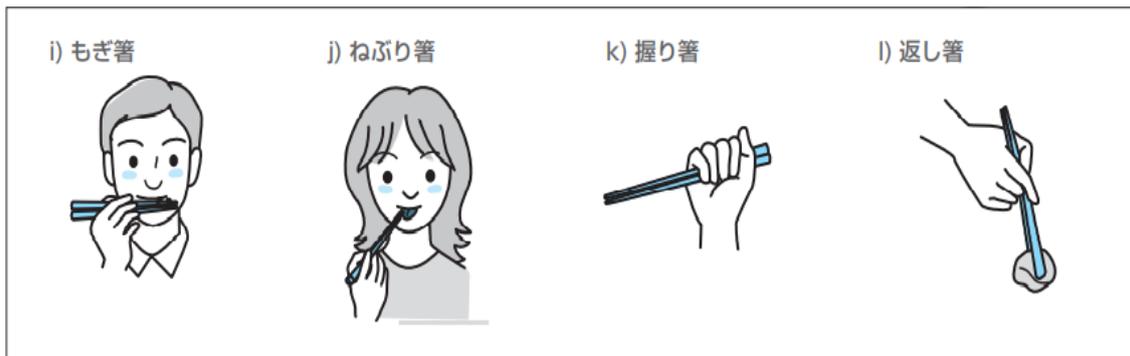
- 1) A → B → C → D → E → F
- 2) B → A → C → E → D → F
- 3) B → C → A → E → F → D
- 4) C → B → A → F → E → D
- 5) B → E → A → D → C → F

( 3 )

答 3) 座の中心のBが最上席で、次席は床の間の前前のCとなり、襖に近い下座側はそれに対応して、E、F、Dの順になる

問 30. 以下の不作法な箸使いの解説で間違っているものを1つ選びなさい。

- 1) もぎ箸とは、割り箸を割る時に口にくわえて割ることである
- 2) ねぶり箸とは、箸先をなめることである
- 3) 握り箸とは、箸を取り上げる時などに握って持つことである。
- 4) 返し箸とは、大皿から料理を取り分ける時に箸先を逆さまにして取ることである



( 1 )

答 1) もぎ箸は、箸についたご飯粒などを唇で取ることである