

第38回 HBA 級別認定試験【シニア・クラス】

2025, 1.23

受験会場： 札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・福岡・沖縄（いずれかに○をする）

受験番号： _____

受験者氏名： _____

312問 300点満点

問題---1 HBA についての記述です。正しい語句を（ ）に記入してください。

- 1 HBA とは、一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会 HOTEL BARMEN'S ASSOCIATION, JAPAN の略称である。その目的は「ホテルバーメン及び(**飲食サービス**)従事者の接客技術の改善等、資質の向上を図り、もってホテル等 (**飲食サービス**) における接客技術の充実と (**内外旅行者**) の利便の増進に資するとともに、わが国の(**観光事業**) の発展と(**国際親善**) に寄与し、広く一般社会における飲食マナーの向上と明るい(**飲酒文化の構築**) に資することを目的とする」とされている。
- 2 HBA の歴史は、(**1962**)年9月東京のホテルオークラに 東京都内9ホテルのチーフバーテンダーが会合を持ち、情報の交換とお互いの親睦を深める目的で、ホテル飲料関係者の横のつながりによる組織の発足を決定し、翌10月に名称を“HBG ホテル・バーメンズ・ギルド”としたところから始まる。
この時の9ホテルは、パレスホテル・ホテルオークラ・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・ホテル国際観光・銀座日航ホテルである。
当時の入会資格は1ホテル1名に限られ、ホテルの料飲部門責任者だけが会員資格を得る規約であった。
- 3 HBG から HBC へ名称を変更したのは、1970年である。
若い子弟達の啓蒙、育成を求める声があがり、広くバーテンダーに呼びかけて HBG を大きく発展させる事が必要となり、秩序ある組織運営の必要性から、会則を持ち、会員資格の厳正な組織へと進化した。その結果、東京都内18社のホテルが呼応し、80名の組織へと発展し、名称も“HBC【ホテル・バーメンズ・クラブ】に改める。
入会資格も変更され、「経験 (**10**) 年以上で、会員(**2**)名以上の推挙があり、(**会員全員の賛成**)を得ること」と規約が変わった。

- 4 昭和47年7月にホテルグランドパレスで行われた HBC 発会総会にて、最大の事業として謳われたカクテルコンペティションの開催についての上承を得て、HBC 発会総会の直後に「第1回 HBC カクテル調合技術コンクール」という名称で開催された。
この時の運営規則、審査方法が現在の HBA 創作カクテルコンペティション運営規則の原型である。
第1回 優勝者：(**吉田 貢**) パレスホテル
- 5 昭和51年5月に九州地区ホテルグループの参加により、全国組織として発展し、翌年、昭和52年の総会を(**福岡県博多**)にて開催。その総会にて全国組織化の完成による名称変更へと進み、「HBA 全国ホテルバーメンズ協会」の誕生となる。現在は、HBA 日本ホテルバーメンズ協会という名称である。
- 6 昭和(**63**)年2月に、第1回 HBA 級別認定試験実施。
全国7会場 北海道、東北、東海、京都、阪神、九州、本部【東京】に於いて、ジュニアバーテンダー・シニアバーテンダー・マスターバーテンダー 各クラス別認定試験を実施した。
- 7 HBA が全国組織としての堅実な活動を始めてから12年を経て、その活動意義が認められ、平成(**元 (1)**)年9月1日に当時の運輸省認可運政第546号を以て、公益社団法人の認可を受けた。
- 8 平成(**20**)年 第1回 HBA カクテルアドバイザー講習会&認定試験実施。
一般の方々【非会員】を対象とするカクテル専門知識取得者として認定するための講習会と資格認定試験を全国12支部に於いて開催し、以降、翌年の第2回までは、講習会&認定試験にて実施した。
- 9 アメリカで初めて『カクテル』が紹介された5月13日を日本国内に於ける「カクテルの日」と制定し、平成(**23**)年5月13日に史上初の、4団体【HBA・NBA・PBO・ANFA】による合同の発表会とカクテルパーティーが、都内ホテルにて開催された。
- 10 平成25年3月21日、内閣府より「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律」に基づく「一般社団法人」への移行が認可され、平成25年(**4月 1日**)【移行登記日】より一般社団法人へ移行となる。
- 11 平成29年6月26日に開催された平成29年度(**通常総会**)に於いて、正会員と特別会員の会員区分を廃止して、正会員として統一し、総会での議決権並びに、HBA/CLASSIC 創作カクテルコンペティションへの出場権も旧特別会員に与えられることが決定した。
- 12 2023年度 HBA 級別認定試験のシニアクラスは、「HBA 会員であり、試験日当日(**28**)歳以上で10年以上の飲料業務経験者」且つ、(**ジュニア資格**)若しくは HBA バーテンダー資格保持者が受験資格を有する。

問題---2 マナープロトコールの重要性に関する記述です。正しい語句を()に記入してください。

(**円滑な人間関係を保つ**) コミュニケーションに欠かせないものがマナーや礼儀作法、プロトコールである。人が集団生活を営む上で、(**秩序や規律**) となるものが無ければ殺伐としたものとなります。現代社会において、道徳心やモラルを(**形**) にしたものがマナーや礼儀作法そしてプロトコールです。礼節を重んじる国と言われる日本でも、一部にマナーと無縁の振る舞いが見つけられる時があります。「何が良く」て「何が(**なぜ**) いけないのか」を説く人が周囲からいなくなってきたことや「個性の尊重が他人に迷惑をかけなければ(**自己責任で許される**)」と、歪んだ認識がまん延していることが要因であると推察する。その結果、分別の無い人が増えているのは事実である。我々の社会が「人の集団」から成立している以上、事件や事故を起こすのも(**人**) である。事件や事故を辿るとマナーを守らない事や相手を不愉快にさせる行為をしてしまったことに起因することも多々見受けられる。良識ある社会人として見られることに加えて、事件や事故を未然に防ぎ、安全で安心な社会を(**構築・維持**) する観点からもマナーを習得する必要性は高い。また、国際化する実状にあわせて、外国人との交流に際し(**認識**) すべきプロトコールの習得の必要性も高いのである。

問題---3 観光庁の統計の記述です。正しい語句を()に記入してください。 **4問各2点**

- 1 2003年のビジット・ジャパン事業開始から10周年の2013年、訪日外国人旅行者数は1000万人を超えましたが、2023年の訪日外国人旅行者数は、(**2500**)万人でした。
- 2 2023年度の統計で、訪日外国人旅行者数の最も多かった国は(**大韓民国**)で、第2位は台湾でした。
- 3 2019年の日本人海外旅行者数は(**2008**)万人で、過去最高の出国人数となりました。
- 4 2023年の日本人海外旅行者数は、(**962**)万人でした。

問題---4 ノンアルコールカクテルについての記述です。正しい語句を()に記入してください。

- 1 ノンアルコールカクテルとは、エタノール・日本語の名称では(**酒精分**)が含まれないカクテルです。
- 2 ノンアルコールカクテルの種類で代表的なものに、英語の「疑似」と「カクテル」を組み合わせた造語で(**モクテル**)があります。
- 3 ノンアルコールカクテルの材料として最近のトレンドは、(**コーディアル**)(**ボタニカル**)(**スパイス**)の使用です。(**ミレニアル世代**)を中心に、健康的な自分らしい食生活を心掛ける人たちのあいだで、アルコール摂取を控えたり、飲まないようにする傾向が強まっていることがあげられます。
- 4 これまでのノンアルコールカクテルは、果汁と炭酸を組み合わせたシンプルなものが多かったが、本格的なカクテルのような(**こだわり**)や工夫を凝らした(**高級感**)のあるカクテルが好まれます。

問題---5 日本の酒税に関する記述です。正しい語句を()に記入してください。 **6問各2点**

- 1 国は税額の公平性を回復するために、(**2017**)年に酒税を改正することを決定しました。酒税改正の目的は異なる税額による格差を解消するためで、細かく分かれている税額を一本化することです。そのために国が行ったのが、酒類を「ビール系飲料」「醸造酒類【清酒と果実酒等】」「その他の発泡性酒類【チューハイ等】」という3つに区分しました。
- 2 酒税改正の流れと最終的な350ml当たりの税額は、「ビール系飲料」では、(**2023**)年10月1日にビールの税額が63.35円になり、第3のビールは発泡酒と税額が一本化されて46.99円になりました。ビールと発泡酒の税額が一本化されるのは(**2026**)年10月1日で、最終的な税額は54.25円です。
- 3 「醸造酒類【清酒と果実酒等】」に区分される酒類の税額が一本化されたのは(**2023**)年10月1日で、最終的な税額は35円になりました。
- 4 「その他の発泡性酒類【チューハイ等】」に区分される酒類の税額が一本化されるのは(**2026**)年10月1日からで、最終的な税額は35円です。
- 5 低アルコール分の蒸留酒類及びリキュールに係る特例税率については、(**2026**)年10月1日に引き上がります。

問題---6 記述にふさわしい語句を () に記入してください。

- 1 我々 HBA は、平成元年(**9**)月より、旧運輸省から公益法人認可を受け活動を行ってきた。その省が、平成13年1月から他省庁、建設省・国土庁・北海道開発庁と統合され、(**国土交通省**) へと移行した。平成(**20**)年10月、観光による地域再生などの観光立国政策を強化するために、新たに外局として、(**観光庁**)が発足した。この庁の長官として、令和(**6**)年(**7**)月に(**萩川 直也 (はらいかわ なおや)**)氏が、新たに就任している。
- 2 近年は観光名所を訪問することと同じくらい、訪問先で郷土料理を楽しむことを通じて、地域のライフスタイル・文化を味わい、体験することを重視する観光客が増加しています。これらの観光客は、本物志向が強く、平均以上に消費するという傾向があります。(**ガストロノミーツーリズム**)とは、「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、その土地の食文化に触れることを目的とした(**ツーリズム**)」と定義されています。
- 3 観光立国推進基本計画【第4次】における、「取り組む3つの戦略」は、国内交流拡大戦略、インバウンド回復戦略と(**持続可能な観光地域づくり戦略**)である。
- 4 国内外の観光需要が急速に回復する一方、観光客が集中する一部の地域や時間帯等によっては、過度の混雑やマナー違反による地域住民の生活への影響や、旅行者の満足度の低下への懸念も生じている状況を(**オーバーツーリズム**)という。
- 5 冷蔵庫の無かった時代の数少ない保存のきくノンアルコール飲料として、また、禁酒法時代のアルコールの代替品として重宝されていた(**ビネガードリンク**)がありました。

問題---7 ジャパニーズウイスキーの表示に関する基準が記されています。記述にふさわしい語句を()に記入してください。

2021年2月、日本洋酒酒造組合は、自主基準として「ウイスキーにおけるジャパニーズウイスキーの表示に関する基準」を策定したことを発表いたしました。

世界的にも高く評価されている日本のウイスキーですが、これまで明確な基準は無く、国内外の消費者の適切な商品選択に資するよう、「ジャパニーズウイスキー」と表示する際の一定の基準が設定されることとなりました。

当基準は、2021年(4)月(1)日から施行されました。

ジャパニーズウイスキーの表示に関する基準の概要は、下表のとおりです。

特定の用語	製法品質の要件		
ジャパニーズウイスキー	原材料	原材料は、麦芽、穀類、(日本国内で採水された水)に限ること。 なお、麦芽は必ず使用しなければならない。	
	製法	製造	糖化、発酵、蒸留は、日本国内の蒸留所で行うこと。 なお、蒸留の際の留出時のアルコール分は(95度未満)とする。
		貯蔵	内容量700リットル以下の木製樽に詰め、当該詰めた日の翌日から起算して(3)年以上日本国内において貯蔵すること。
		瓶詰	日本国内において容器詰めし、充填時のアルコール分は(40)度以上であること。
		その他	色調の微調整のための(カラメル)の使用を認める。

問題---8 ジャパニーズウイスキー蒸留所の特徴が記されています。正式な蒸留(蒸溜)所名を()内に記入してください。

- 2021年製造免許取得。ウイスキー造りを通じて地域と連携し、持続可能な事業を行うことで地域に新たな産業やコミュニティを生み出し、100年後も愛される蒸留所を目指す。(**久住蒸留所**)
- 2022年にワイナリーより社名、ブランドを変更。スコットランド、フォーサイス社のハイブリット式蒸留機を導入しウイスキー、ブランデー、フルーツブランデーの生産を開始。(**馬追蒸留所**)
- 2022年4月に着工し、同年中に完成させる予定で2025年に商品出荷予定。帝国ホテル出身「BAR ル・ヴェール」のオーナーバーテンダー「佐藤謙一氏」が監修。(**秋田蒸留所**)
- 2015年湿原地帯に建設を開始。2016年10月に満を持して蒸留を開始し、2018年2月、初商品をリリースした。(**厚岸蒸留所**)

- 5 1846年操業で沖縄最古の蔵元。スコットランドのブレンデッドウイスキーをベースに榎樽貯蔵泡盛13年古酒を配合したスピリッツをブレンドして商品化。ノンチルフィルタード製法で、冷却ろ過を行わず、樽熟成させる。 (**新里蒸溜所**)
- 6 2022年12月にウイスキー製造免許を取得し2023年2月稼働開始した本州最南端の蒸溜所。樽工房を併設している。 (**火の神蒸溜所**)
- 7 2017年始動。クラフトディスティラリーでは珍しい3基のポットスチルを完備。バラエティに富んだ香りと味わいのウイスキーを生産。 (**嘉之助蒸溜所**)
- 8 2022年10月稼働開始した日本最北端の蒸溜所。オーナーはアメリカ合衆国ニューヨーク出身。 (**利尻蒸溜所**)
- 9 1918年10月広島県で創業。培ってきた技術や伝統を背景に、つくり手の感性、広島の気候風土、地元資源を活かし、何より「食の楽しさを伝えられる」ものづくりを目指す。 (**SAKURAO DISTILLERY**)
- 10 2016年11月稼働開始。日本最小規模の蒸溜所。ストラスアーンと同タイプの蒸留器。 (**長濱蒸溜所**)

問題---9 ジャパニーズクラフトスピリッツの特徴が記されています。正式な蒸留（蒸溜）所名を()内に記入してください。

- 1 2019年にファーストリリース。千葉県房総半島の薬草植物園跡に設立し、クラフトスピリッツのみならず、食品やストロー等も手掛けている。 (**mitosaya 薬草園蒸溜所**)
- 2 2016年京都に創業。ベーススピリッツは米100%でボタニカルを個別に蒸留してからブレンドして和のコンセプトをアピールし、プレミアム感をだしている。 (**京都蒸溜所**)
- 3 2013年に滋賀県で開業。黒糖を原料に、フォーサイス社のポットスチルで蒸留したラムをリリース。 (**ナインリーヴズ蒸溜所**)
- 4 2020年5月佐賀県に設立。地元の食材を使用して、オランダ製の蒸留器でジュネバタイプのジンを造る。 (**楠乃花蒸溜所**)
- 5 2022年長崎県五島列島福江島に設立。特産の椿の実をベースに17種類のボタニカルでジンを製造。 (**五島つばき蒸溜所**)

- 6 2018年4月に操業開始。北海道産のポタニカルを使用して、ジンの自由性を表現した。
(**紅櫻蒸溜所**)
- 7 奈良に古くから伝わる大和橋と大和当帰を使用。ポタニカルは地元奈良県産にこだわる。築150年の家屋を蒸留所にリノベートして操業。
(**大和蒸溜所**)
- 8 カフェ式蒸留機によるベーススピリッツ。ポタニカルを個別に蒸留してからブレンド。
(**宮城峡蒸溜所**)
- 9 2020年2月に設立。「エシカル」「ストーリー」「素材」をテーマに、新しいジンと持続可能な環境を提案している。
(**東京リバーサイド蒸溜所**)
- 10 2019年埼玉県にて操業開始。地域の自然保全活動に積極的に参加して、自社栽培のポタニカルを使用して、ジンをリリース。
(**武蔵野蒸溜所**)
- 11 「東京でつくる、新しい日常酒」をコンセプトに、ビルの中に食堂併設で操業開始。島焼酎をベースに、季節のポタニカルを採取してジンを製造。
(**虎ノ門蒸溜所**)
12. 2018年に東京都板橋区で操業開始。国産クラフトジンでは珍しい「オールドトムジン」スタイル。
(**東京クラフトリキュール蒸溜所**)

問題---10 アイリッシュウイスキーの歴史を解説しています。正しい語句を () に記入してください。

19世紀後期、アイルランドには (**2,000**) 以上の蒸留所が点在し、世界一の販売量を誇っていたが、1919年 (**アメリカの禁酒法**) によりこの主要市場が閉ざされ、さらに (**アイルランド解放運動**) が始まったことにより、イギリスがアイリッシュウイスキーに (**法外な関税を課すことになった**) 為、衰退の一途をたどった。

アイルランドは、80年代までは、ヨーロッパの病人とも言われ、西ヨーロッパ諸国の中では生活水準が最も低い国の一つであり、70年代、80年代は、インフレと高い失業、大幅な財政赤字と経済財政政策上の困難に直面し続けてきた。

しかし、(**90年代半ば**) 以降は非常に高い成長を遂げ、近年では「ケルトの虎」とも呼ばれている。

問題---11 世界遺産に関する記述です。正しい語句を()に記入してください。

- 1 令和6年現在、日本における世界遺産は26箇所ですが、2024年に認定された名称を記入してください。
名称:(**佐渡島の金山**)
- 2 日本の世界遺産は、文化遺産が(**21**)件、自然遺産が(**5**)件である。
- 3 世界遺産登録数が一番多い国は(**イタリア**)で、登録数は(**60**)件。2位は(**中華人民共和国**)で(**59**)件、3位は(**ドイツ**)で(**54**)件です。日本はイランに次いで(**11**)位です。
- 4 (**伝統的酒造り**)は、2024年12月5日にユネスコ無形文化遺産に登録されました。
これで、国内の無形文化遺産は(**23**)件となります。

問題---12 日本ワインについての記述です。正しい語句を()に記入してください。

日本ワインの新基準は、(**2015**)年10月30日に「製法品質表示基準」を定めた国税庁告示第18号と「地理的表示に関する表示基準」を定めた国税庁告示第19号として国税庁長官より告示され、(**2018**)年10月30日より施行されました。

日本ワインとは、(**日本国内**)で収穫されたぶどうのみで、(**日本国内**)において(**製造・醸造**)された果実酒です。

問題---13 以下の記述を読み、設問に答えてください。日本語で答えた場合は減点とします。

That "somethings" is made from Water, Rice, and Koji mold.

For types like Ginjo and Honjozo, brewing alcohol is added, but it must be less than 10% of the rice weight.

Water makes up about 80% of that "somethings", and its quality directly influences the flavor, leading to that "somethings" being traditionally produced in regions known for excellent water.

The simplicity of the ingredients contrasts with the complex flavors and aromas that can arise from using high-quality local water and rice.

The unique fermentation techniques and strict management practices contribute to the rich and deep taste of that "somethings".

That "somethings" can be enjoyed at a wide range of temperatures (5 to 55°C) and pairs well with various cuisines, not just Japanese food.

Additionally, there is a growing trend of younger brewers focusing on re-branding and traditional brewing methods, emphasizing quality over efficiency, which contributes to regional revitalization.

This movement is expected to continue producing that drink that resonates globally.

Question No.1: What does the above describe? **上記は何について説明しているのか？**

Answer : **For example**

Characteristics and Attractiveness of Sake 日本酒の特徴と魅力

Question No.2 : What are "the unique fermentation techniques"?

The unique fermentation techniques とは何ですか？

Answer : **"Parallel double fermentation" 平行複発酵**

Question No.3 : Please present how utilizing "regionally rooted flavorful content" can increase the profits of your workplace.

地域に根ざした味わいのコンテンツを利用して、あなたの職場の利益を上げる方法を教えてください。

Answer : **For example**

In collaboration with the local government's "Gastronomy tourism," a drink menu utilizing local products, history, and customs will be developed and completed by "guest modifications" to create and implement a hands-on drink program = minimal gastronomy tourism in the bar.

•Harvesting local traditional vegetables and fruits

•Participating in the process of grating the peels of local specialty fruits into cocktails

- ・Offering drink menus associated with local events
- ・Original blended whisky creation experience

自治体のガストロノミーツーリズムと連携して、地域産品・歴史・習慣を活用したドリンクメニューを開発し、「ゲストが手を加える」ことで完成する、体験型のドリンクプログラム＝バー内でのミニマムガストロノミーツーリズムを考案実施する。

- ・地域特産伝統野菜・果物の収穫
- ・地域特産果物の果皮をカクテルにすりおろす工程参加
- ・地域行事に関連付けたドリンクメニューの提供
- ・オリジナルブレンドドウィスキー創作体験