

第30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

(14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、2005年、2010年、2015年の各年の実績について、一番近い数字の順に並んでいるものを選び、記号で答えなさい。

- A 約 673 万人 — 約 861 万人 — 約 1974 万人
- B 約 500 万人 — 約 1000 万人 — 約 1500 万人
- C 約 1036 万人 — 約 1341 万人 — 約 1974 万人
- D 約 836 万人 — 約 1341 万人 — 約 2011 万人
- E 約 521 万人 — 約 614 万人 — 約 673 万人

(A)

問2

2015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かを選び、記号で答えなさい。

- A 韓国 B アメリカ C 台湾 D タイ E 香港

(D)

問3

都道府県別外国人延べ宿泊者数（2015年）について、トップ5の中に含まれない都道府県を選び、記号で答えなさい。

- A 北海道 B 大阪府 C 神奈川県 D 京都府 E 沖縄県

(C)

問4

訪日外国人旅行消費額について、2015年は3兆4771億円だが、日本における以下の輸出額に近い水準となっていますか。適切なものを選び、記号で答えなさい。

- A 農林水産物 B テレビ C 自動車部品 D 化学製品 E 複写機・カメラ

(C)

第30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

(14ページ)

問5

国内における旅行消費額について、2015年は全体で24.8兆円だが、消費額の比率が大きい順に並べているものはどれかを選び、記号で答えなさい。

- A 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－日本人海外旅行
- B 日本人国内宿泊旅行－訪日外国人旅行－日本人海外旅行－日本人国内日帰り旅行
- C 日本人国内宿泊旅行－日本人海外旅行－訪日外国人旅行－日本人国内日帰り旅行
- D 訪日外国人旅行－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
- E 訪日外国人旅行－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

(A)

問6

アメリカ週刊新聞「バランス・アンド・コロンビア・リポジトリ」で1806年に初めて「カクテルとは」という定義がされた記事が掲載された。この掲載された日を2011年日本のバーテンダー4団体が「カクテルの日」として制定した。この日はいつか数字で書き入れなさい。

(5) 月 (13) 日

問7

以下は、HBAへ大きく貢献した方々です。関係のある言葉A~Dより選び()内に記号で答えなさい。

・今井清 (B) ・澤井慶明 (C) ・石井金三郎 (A) ・渡邊一也 (D)

A HBA 二代目会長 B Mr. Martini C 初代アンゾラ・ゾラ賞 D バーテンダー初の黄綬褒章

問8

日本の酒税法で酒類とはアルコール度数何度以上の飲料を指すか、記号で答えなさい。

A 0.1度 B 1度 C 0.5度 D 5度

(B)

問9

人類が意図的に酒造りを始めたのは、人類が一定の土地に定着した時代と言われているが、その時代を選び、記号で答えなさい。

A 10000年前 B 9000年前 C 8000年前 D 7000年前

(A)

問10

紀元前3000年頃、醸造酒を蒸留器にかけてよりアルコールの高い酒を造り出す事を発見した人々を選び、記号で答えなさい。

A 魔術師 B 祈祷師 C 牧師 D 錬金術師

(D)

第30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

(14ページ)

問11

蒸留酒をラテン語で「アクア・ビテ Aqua vitae」と呼んだが、日本では何と呼ばれたか
選び、記号で答えなさい。

- A 奇跡の水 B 悪魔の水 C 生命の水 D 魔法の水

(C)

問12

アルコール発酵とは原料中のどのような成分からアルコール・エステルと炭酸ガスを生成するか
選び、記号で答えなさい。

- A 糖 B でんぷん C 麦 D カビ

(A)

問13

エチルアルコールの沸点を選び、記号で答えなさい。

- A 98.325℃ B 100℃ C 78.325℃ D 92.325℃

(C)

問14

ポット・スチル (Pot Still 単式蒸留器) で2回蒸留すると約何%のエチルアルコールを
生成できるか選び、記号で答えなさい。

- A 20~30% B 40~50% C 60~70% D 80~90%

(C)

問15

1832年に特許を取った2つの塔からなる連続式蒸留機を発明した人物を選び、記号で答えなさい。

- A イーニアス・コフィ B ルイ・パスツール C 竹鶴政孝 D ビルラムズデン博士

(A)

問16

酒の分類は大きく分けて醸造酒・蒸留酒・混成酒の3種類に分類される。その内、蒸留酒ではない酒
を選び記号で答えなさい。

- A ジン B 清酒 C ウイスキー D アクアビット

(B)

問17

現在、世界の50ヶ国以上の国でブドウが栽培されており年間600万トンものブドウの収穫量があるが、その内
何%がワインの醸造用として利用されているか選び、記号で答えなさい。

- A 30% B 50% C 70% D 90%

(D)

第30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

(14ページ)

問18

ワインの普及はある宗教によってヨーロッパに広まり、僧院やその宗教を信奉する王侯貴族らによって手厚く保護され定着していった。その宗教を選び、記号で答えなさい。

- A キリスト教 B 仏教 C イスラム教 D ヒンドゥー教

(A)

問19

日本にワインが伝えられたのは室町から戦国時代のことである。日本で最初にワインを飲んだと言われている歴史上の人物を選び、記号で答えなさい。

- A 徳川家康 B 織田信長 C 豊臣秀吉 D 後醍醐天皇

(B)

問20

ブドウの樹の仕立て方には種類があるが、主に日本など風雨の多い地域によくみられる仕立て方を選び、記号で答えなさい。

- A 垣根仕立て B 株仕立て C 棒仕立て D 棚仕立て

(D)

問21

貴腐ワインは白ブドウの完熟した果実に菌がついたものを醸造したものである。その菌の名称を選び、記号で答えなさい。

- A フィロキセラ B ブショネ C ソーテルヌ D ボトリチス・シネレア

(D)

問22

ブドウ品種にはヨーロッパ系とアメリカ系がある。次の内、ヨーロッパ系ブドウ品種の学名を選び、記号で答えなさい。

- A ヴィティス・ヴィニフェラ B ヴィティス・ラブルスカ
C ヴィティス・デラウエア D ヴィティス・ナイアガラ

(A)

問23

1855年のパリ万博で発表されたボルドーワインの格付けで第1級に選ばれたワインを5つ選び、記号で答えなさい。(1973年に第1級に格上げされたワインも含む)

- A ロマネ・コンティ B シャトー・マルゴー C シャトー・ペトリュス
D シャトー・デュケム E シャトー・ムートン・ロートシルト
F シャトー・ラトゥール G シャブリ H オーパス・ワン
I シャトー・ラフィット・ロートシルト J シャトー・オーブリオン

(B) (E) (F) (I) (J)

第30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

(14ページ)

問24

スパークリングワインの代表といえるシャンパンの製造方法として、正しいものを選び、記号で答えなさい。

- A 大きなタンクで二次発酵を行い、その後ビン詰めする。
- B スティールワインをビン詰めした後、炭酸ガスを注入する。
- C 発酵中、あるいは貯蔵中のワインに酸素の微泡を吹き込む。
- D ビン内で二次発酵を行い、その際に生じる炭酸ガスをビン内に閉じ込める。

(D)

問25

スペインのアンダルシア地方、ヘレス周辺で生産されるワインとしてシェリーがあるが、シェリーを熟成させる独特の方法を選び、記号で答えなさい。

- A ソラシステム B マセラシオン C バレルシステム D シュール・リー

(A)

問26

ビールには大きく分けて、上面発酵ビールと下面発酵ビールがあるが、次のビールのタイプの内、上面発酵ビールを選び、記号で答えなさい。

- A ピルスナー・タイプ B ペール・エール C ヘレス D 黒ビール

(B)

問27

ビールに独特の香りと爽やかな苦味を与え、泡持ちのよさや雑菌の繁殖を抑制する効果があるものを選び、記号で答えなさい。

- A トウモロコシ B コーンスターチ C ホップ D 米

(C)

問28

ビールの取り扱いについて説明した文章で、間違っているものを選び、記号で答えなさい。

- A 直射日光を避けること。
- B 振動や衝撃を与えない。
- C あまり冷やしすぎず、8～10℃が提供する温度として適している。
- D グラスは中性洗剤で洗浄後、湯通ししてグラスタオルで拭きあげる。

(D)

※グラスタオルで拭きあげない

第30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

(14ページ)

問29

清酒の精米歩合について説明した文章で、正しいものを選び、記号で答えなさい。

- A 精米歩合 80%と精米歩合 50%では精米歩合 50%の方が米粒の大きさは大きくなる。小さくなる
- B 大吟醸酒は精米歩合 50%以下と定められている。
- C 精米歩合 50%から 60%ぐらいになると、酒質はヘビーな味わいになってくる。ライトになる
- D 本醸造酒の精米歩合は 40%以下と定められている。70%以下

(B)

問30

清酒造りにおける、酒造好適米とは形状が大粒で、麴菌が入り込みやすいように中心部に白い不透明な部分がある。その場所は何と呼ばれているかを選び、記号で答えなさい。

- A 五百万石
- B 米麴
- C 酒母
- D 心白

(D)

問31

次の日本酒に関する文章で、融米作りを説明した文章を選び、記号で答えなさい。

- A 麴を3段階に分けて仕込み、高いアルコール分を得る作り方。
- B 浸漬した白米をすりつぶし、酵素で液化後、麴、酵母を加え発酵させる方法。
- C 低温で加熱殺菌することで、フルーティーな日本酒を造る方法。
- D 無農薬で育てた酒米のみを使用し、米だけで日本酒を造る作り方。

(B)

問32

次のスコッチウイスキーについて説明した文章で、正しいものを選び、記号で答えなさい。

- A 樽による熟成が始まるのは、1713年にスコットランド政府からの麦芽税から逃れるためだ。イングランド政府
- B 麦芽税から逃れるためハイランド地方の山奥に入った蒸留業者は、シェリーの空き樽などにウイスキーを隠したのが樽熟成の始まりだ。
- C 1826年にロバート・スタインが単式蒸留機を発明し、グレーンウイスキーが作られるようになった。連続式蒸留機
- D グレーンウイスキーとは麦芽だけで造るヘビータイプのウイスキーである。穀物を主原料 ライトタイプ

(B)

第30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

(14ページ)

問 33

次のウイスキーに関する文章で、間違っているものを選び、記号で答えなさい。

- A 1831年にイーニヤス・コフィが連続式蒸留の特許を取った。
- B バーボンウイスキーは原料のトウモロコシを51%以上使用し造られる。
- C カナダでウイスキー造りが盛んになったのは1919年にアメリカで禁酒法が成立したためである。
- D 日本では1929年(昭和4年)に国産ウイスキー第1号の「ニッカウキスキー」が発売された。**ニッカウキスキーは1940年発売 国産初は寿屋**

(D)

問 34

次のモルトウイスキーの製造過程の順番として、正しいものを選び、記号で答えなさい。

- ① 仕込み・発酵 ② 麦芽製造 ③ 熟成 ④ 蒸留
- A ①-②-④-③ B ①-②-③-④ C ②-③-①-④ D ②-①-④-③

(D)

問 35

モルトウイスキーの原料である麦芽を乾燥させる燃料として、ピート(Peat)があるが、次の内ピートを説明した文章で、間違っているものを選び、記号で答えなさい。

- A ピートとは部分的に炭化した植物からなる初期の炭(泥炭)のことである。
- B ピートはスコットランドではもちろんのこと、北海道でも産出される。
- C ピートは世界中で造られているウイスキーには多かれ少なかれ必ず使用されている。**石炭で乾燥もある**
- D アイラ島のピートは海藻の堆積物の影響でヨードのようなフレーバーが特徴だ。

(C)

問 36

モルトウイスキーの蒸留過程を説明した文章で、間違っているものを選び、記号で答えなさい。

- A 単式蒸留機(ポット・スチル)で蒸留する原理は、アルコールと水の沸点の違いを利用して水蒸気を発生させ、もろみの中の水分だけを蒸発させてアルコールを残す。**アルコールを蒸発**
- B 単式蒸留機は構造がシンプルなので、形状や容量、加熱の方法によって、タイプの異なる蒸留液ができていく。
- C 加熱方法で直火蒸留とは直火を直接釜に当てる方法だが、この方法だと厚みのある蒸留液を造ることができる。
- D 1回目の初溜で約20%のアルコールを造ることができ、2回目の再溜で約63~70%のアルコールを造ることができる。

(A)

第30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

(14ページ)

問37

シングルモルトウイスキーを説明した文章で、正しいものを選び、記号で答えなさい。

- A スコットランド内のピュアモルトウイスキーのみで造られている。
- B ひとつの蒸留所の中だけで造られたピュアモルトウイスキーである。
- C シングルカスクウイスキーも混ぜなければシングルモルトとは呼べない。
- D 日本では法律上シングルモルトウイスキーとはラベルに明記できない。

(B)

問38

スコッチウイスキーを説明した文章で、正しいものを選び、記号で答えなさい。

- A アルコール分 94.8%以下で蒸留し、700ℓ以下の樽で最低3年間貯蔵・熟成する。
- B アルコール分 94.8%以上で蒸留し、700ℓ以下の樽で最低6年間貯蔵・熟成する。
- C アルコール分 64.8%以下で蒸留し、480ℓ以下の樽で最低3年間貯蔵・熟成する。
- D アルコール分 64.8%以上で蒸留し、480ℓ以下の樽で最低6年間貯蔵・熟成する。

(A)

問39

次に掲げる日本のウイスキーの蒸留所の所在地がある都道府県を選び、記号で答えなさい。

余市 (B) 山崎 (D) 白州 (F) 宮城峡 (E)

A 長野県 B 北海道 C 京都府 D 大阪府 E 宮城県 F 山梨県 G 静岡県

問40

次の蒸留所はスコットランドの島にある蒸留所である。蒸留所がある島の名称を選び、記号で答えなさい。(記号は重複可)

CAOLILA (A) SCAPA (C) BOWMORE (A)
HIGHLAND PARK (C) LAGAVULIN (A)

A アイラ島 B スカイ島 C オークニー諸島 D ジュラ島

問41

アイリッシュウイスキーを説明した文章で、間違っているものを選び、記号で答えなさい。

- A ウイスキー造りの歴史は比較的新しく、20世紀に入りアイリッシュコーヒーに使用することから大流行した。 **ウイスキー造りの歴史は新しくない**
- B 特徴は、大麦による芳香性が高いことと、大型の単式蒸留機で3回蒸留するために生まれるライトなウイスキーが多いことが挙げられる。
- C 麦芽を製造する際にピートではなく石炭を使用し、スモーキーフレーバーをつけないことが一般的だ。
- D 熟成は3年以上の熟成をさせるが、アメリカ向けの製品に関しては、アメリカの法律に合わせて4年以上熟成させている。

(A)

第30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

(14ページ)

問42

バーボンウイスキーを説明した文章で、間違っているものを選び、記号で答えなさい。

- A 原料のトウモロコシを51%以上使用しなければならない。
- B バーボンウイスキーのうち、ストレート・バーボンウイスキーと認定されるにはシェリー酒を熟成させた空き樽を利用し、4年以上熟成させなければならない。**新樽熟成が必須**
- C バーボンという名称は、ケンタッキー州の郡名からきたもので、バーボン郡という地名はフランスのBourbon（ブルボン）王朝に由来している。
- D バーボンウイスキーのうち、ストレート・バーボンウイスキーと認定されるにはアルコール分40%以上で市場に出さなければならない。

(B)

問43

テネシーウイスキーを説明した文章で、間違っているものを選び、記号で答えなさい。

- A テネシー州で造られるウイスキーで、法律上はストレート・バーボンウイスキーに含まれる。
- B 蒸留され、樽詰めする前にサトウカエデの木炭でろ過することにより、コクのあるウイスキーを造り出す。**ろ過によって雑味を取る**
- C 代表されるテネシーウイスキーとしては、ジャック・ダニエルがあげられる。
- D 蒸留され、樽詰めする前にサトウカエデの木炭でろ過することにより、まろやかなウイスキーを造り出す。

(B)

問44

次に掲げるフルーツブランデーに使用される原料を選び、記号で答えなさい。

Eau-de-vie de framboise	オー・ド・ヴィー・ド・フランボワーズ	(B)
Eau-de-vie de mirabelle	オー・ド・ヴィー・ド・ミラベル	(A)
Eau-de-vie de cerise	オー・ド・ヴィー・ド・スリーズ	(E)
Eau-de-vie de cidre	オー・ド・ヴィー・ド・シードル	(D)
Eau-de-vie de poire	オー・ド・ヴィー・ド・ポワール	(C)

A すもも B 木イチゴ C 西洋梨 D リンゴ E サクランボ F カシス

問45

ブランデーを説明した文章で、間違っているものを選び、記号で答えなさい。

- A ブランデーの語源は、オランダ語のブランデウエイン（Brandewijn＝焼いたワイン）これが、イギリスでなまってブランデーになったといわれる。
- B コニャック地方でブランデー造りが盛んなのは、土地の荒廃などで品質が劣化したワインを苦肉の策としてワインを蒸留したからである。
- C アルマニャック地方の方がコニャック地方よりもブランデー造りの歴史は古い。
- D ブランデーの原料として適しているブドウはワイン用のブドウと同じで、中でもカベルネ・ソーヴィニヨン種を使用したものは最高級品である。**カベルネは使用しない**

(D)

第30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

(14ページ)

問46

次の文章の内、オールド・トム・ジンを説明した文章を選び、記号で答えなさい。

- A ドライジンに糖분을1~2%加えた甘口のジンである。
- B イギリスのイングランド地方のプリマス近郊で造られている。
- C 穀物を糖化、発酵し、単式蒸留機で蒸留。大麦麦芽の使用比率が高い。
- D スピリッツにフルーツや特殊な香草などの香りをつけ、糖분을加えたジンの総称。

(A)

問47

ジンに香味成分に使用される草根木皮の中で、ジンの香りそのものといえる独特の香りをつけるものを選び、記号で答えなさい。

- A リコリス
- B レモン・ピール
- C ジュニパー・ベリー
- D バジル

(C)

問48

ラムの歴史の中で植民地支配を受けた人々との悲劇の時代がある。ラムが世界的なスピリッツとして広がる事の原因となった、アフリカと西インド諸島とアメリカで始まった貿易の事を何というか、下記から選び、記号で答えなさい。

- A 南蛮貿易
- B 大西洋貿易
- C 自由貿易
- D 三角貿易

(D)

問49

テキーラの原料であるアガベ・アスール・テキラーナはメキシコ原産のある植物の一種である。その植物とは何か、下記から選び、記号で答えなさい。

- A 竜舌蘭
- B シャコバサボテン
- C 胡蝶蘭
- D 竜神木

(A)

問50

焼酎とは日本の蒸留酒で、甲類と乙類に分類できる。単式蒸留機で蒸留し、主原料の特徴の出やすい焼酎になるのはどちらに分類されるのかを選び、記号で答えなさい。

- A 甲類焼酎
- B 乙類焼酎

(B)

問51

WHO（世界保健機関）の飲料水水質ガイドラインにおける「硬水」に分類される硬度を下記から選び、記号で答えなさい。

- A 硬度 0~60 mg/l
- B 硬度 60~120 mg/l
- C 硬度 120~180 mg/l
- D 硬度 180 mg/l以上

(C)

第30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

(14ページ)

問 52

カクテルをつくる際、欠かすことのできない氷にはその大きさによって、色々な呼び方がある。下記の氷の呼び方のうち、氷の大きい順に並べたものを選び、記号で答えなさい。

- ① チップド・アイス ② クラッシュド・アイス
③ ランプ・オブ・アイス ④ キューブド・アイス

A ③-④-②-① B ③-④-①-② C ④-③-②-① D ④-③-①-②

(A)

問 53

次のカクテルのレシピで、2種類のスピリッツを使用するカクテルを選び、記号で答えなさい。

- A Blue Moon B Between The Sheets
C Bamboo D Blue Lagoon

(B)

問 54

次のカクテルのレシピで、ジンベースとしていないカクテルを選び、記号で答えなさい。

- A Blue Coral Reef B Alaska
C French 125 D Gibson

(C)

問 55

1948年にイタリアのハリズバーの経営者、ジョセッペ・チプリアーニ氏に考案されたカクテルを選び、記号で答えなさい。

- A ベリーニ B ミモザ C キール D スプリッツァー

(A)

問 56

バンブーを考案した横浜グランドホテルのチーフバーテンダーを選び、記号で答えなさい。

- A 井山 計一 B 田尾 多三郎
C ハリークラドック D ルイス・エッピング

(D)

問 57

1915年にシンガポールスリングが誕生した、シンガポールの名門ホテルを選び、記号で答えなさい。

- A サボイホテル B ホテルリッツ C ラッフルズホテル D マリーナベイサンズ

(C)

第30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

(14ページ)

問 58

19世紀初頭に世界的に有名なバーテンダー、ジェリー・トーマス氏によって考案されたカクテルを選び、記号で答えなさい。

- A ケープ・コッター B トム&ジェリー C トムコリンズ D ビー&ビー

(B)

問 59

次の文章のうち、間違っているものを選び記号で答えなさい。

- A 日本の酒税法では、リキュールは「酒類と糖類その他の穀物物品を原料とした酒類で、エキス分が1%以上のもの」をいう。**2%以上**
- B エクス分とは酒の成分中において、酒を加熱したときに蒸発しない成分のことをいい、ほとんどの場合、糖分を指す。
- C リキュールの原初的な製造は古代ギリシャ時代に始まり、キーワードは「ワインと薬草」である。
- D リキュールの語源は、古代ラテン語の「リケファケレ」溶け込ませるから来ている。

(A)

問 60

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) | ソルティードッグ | (Salty Dog) |
| テキーラサンライズ | (Tequila Sunrise) | ミモザ | (Mimosa) |

問 61

1920年に施行され、職を失ったバーテンダー達がアメリカで開花した新しいカクテルスタイルをヨーロッパに紹介するきっかけとなった法律を選び、記号で答えなさい。

- A 酒税法 B 禁酒法 C 飲酒法 D アルコール統制法

(B)

問 62

1868年に東京で初めて建設された洋式ホテルを選び、記号で答えなさい。

- A 築地ホテル B 豊洲ホテル C 帝国ホテル D 東京會館

(A)

第30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

(14ページ)

問 63

厳選したコーヒー豆の使用やハンドドリップでの提供など、コーヒー文化の第3次ムーブメントの事を何というか選び、記号で答えなさい。

- A シアトルスタイル B サードウェーブコーヒー
C ネルドリップコーヒー D ターキッシュ・コーヒー

(B)

問 64

次の文章のうち、間違っているものを選び記号で答えなさい。

- A 厚生労働省の調査によると、飲酒習慣のある20歳以上の女性の割合は平成26年では8.2%で、平成15年の調査時よりも増えている。
B 「飲酒習慣のある者」とは、「週に3日以上飲酒し、飲酒日1日あたり1合以上を飲酒する者」のことを指す。
C 清酒1合(180ml)のアルコール量は、ウイスキーダブル(60ml)やワイン2杯(240ml)に相当する。
D RTDとは、購入後そのまま飲める飲料のことを指し、Ready to direct の略称である。Ready to drink

(D)

問 65

プロトコルの原則を以下から5つ選び記号で答えなさい。

- A 平和主義 B 右上位 C 返礼・相互主義 D レディ・ファースト E 序列の重要性
F 席次のルール G 異文化尊重 H 異文化コミュニケーション I 平等主義

(B)(C)(D)(E)(G)

問 66

以下の言葉づかいについて、正しければ○を、間違っていれば×を記しなさい。

- 1) お待たせいたしました。こちらがご注文のお料理でございます。 (O)
2) お連れ様は到着され、すでにお席におられます。 (X)
3) メニューをお持ちいたしました。何をお召し上がりになられますか? (X)

解説

- 2) 「おられる」が間違い。「いる」の尊敬語は「いらっしゃる」なので、「すでにお席にいらっしゃいます」が正解
3) 「お召し上がりになられる」は二重敬語で間違い。「何を召し上がりますか」が正解。

第30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

(14ページ)

問 67

国旗の取り扱いについて適切なものを2つ選び記号で答えなさい。

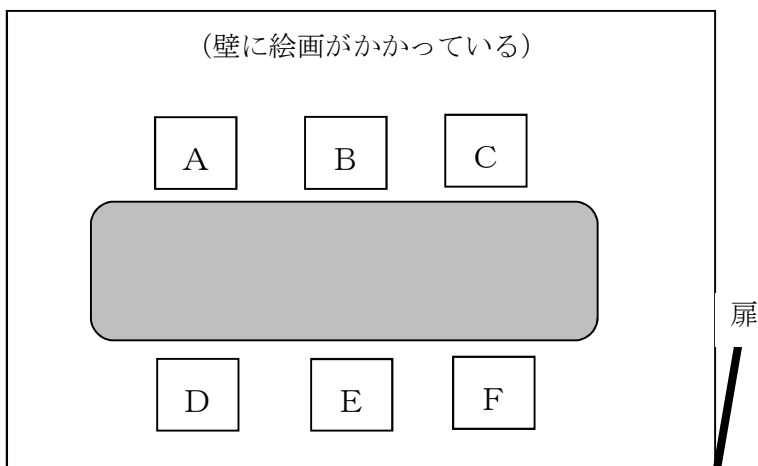
- A プーチン大統領の訪日会見時には、ロシア国旗を向かって右側に、日本の国旗を左側に掲揚する。
- B 雨天であっても、照明施設があれば国旗を掲揚しておいても構わない。
- C 伊勢志摩サミットでの写真撮影では、安倍首相が中央の位置に立っていた。
- D オリンピックの会期中、夜間であっても照明設備があるので参加国の国旗をずっと掲揚していてもよい。
- E 日本の国旗の正式名称は「旭日旗」という。

(C) (D)

- 解説
- 1) 「右上位」に基づいて、ロシア国旗を向かって左側に、日本の国旗を右側に掲揚するのが正しい。
 - 2) 雨天には降納するのが基本。照明施設の有無とは無関係。
 - 5) 日本の国旗の正式名称は「日章旗」

問 68

レストランの個室で、恩師を囲んで6人で同窓会をします。恩師の席と幹事の席を選び記号で答えなさい。



- 1) 恩師の席 (B)
- 2) 幹事の席 (F)