

2023年度 バーテンダー呼称技能認定試験 試験問題

2023年11月5日に行われた2023年度 バーテンダー呼称技能認定試験の試験問題を掲載します。

【学科問題】

問1.～問15.の()④⑤の答えを、[]から選び、その数字を解答用紙の問1.～問15.の()④⑤に記入しなさい。

- 問1. アイリッシュ・コーヒーは、ベースを(A)にするとモンクス・コーヒー、(B)にするとロイヤル・コーヒーと呼ばれる。
[①ベネディクトインDOM ②シャルトリューズ ③エギュベル ④コニャック ⑤カルバドス ⑥アルマニャック]
- 問2. わが国では、ハイボールといえばウイスキーの(A)割りと考える人が多いが、本来(B)がベースに使われ、水、ジンジャー・エール、トニック・ウォーター、ジュース類など各種のソフト・ドリンクがミックスされた飲み物を指している。
[①コーラ ②水 ③ソーダ ④あらゆる酒 ⑤ジン ⑥ブランデー]
- 問3. シェリーは、スペインの南西端(A)地方を中心につくられている。白ワインの熟成中に(B)と呼ばれる酵母の膜を繁殖させ、独特の風味を付加する。
[①ポート ②ヘレス ③マルサラ ④フィノ ⑤ソレラ ⑥フロール]
- 問4. 清酒の製法は、基本的には、酒造米を麴、酵母で糖化、発酵させて(A)をつくり、これを絞って濾過、(B)した後、タンクに貯蔵する。
[①粥 ②甘酒 ③もろみ ④蒸溜 ⑤割り水 ⑥火入れ]
- 問5. わが国の酒税法では「酒類とは、アルコール分1度以上の飲料をいう」と規定されているが、このアルコール分とは、(A)で原容量100分中の(B)の容量をいう。
[①10℃ ②15℃ ③20℃ ④メチルアルコール ⑤アミルアルコール ⑥エチルアルコール]
- 問6. エチルアルコールの性質は、1気圧での沸点が(A)、凝固点は(B)である。
[①約78℃ ②約84℃ ③約92℃ ④-25℃ ⑤-72℃ ⑥-135℃]
- 問7. 吟醸酒とは、精米歩合(A)%以上まで削った米を原料に、伝統の技術で醸造する。大吟醸酒は精米歩合(B)%以上の米を使う。
[①30 ②40 ③50 ④60 ⑤70 ⑥80]
- 問8. ウオッカがロシア以外の国でも製造、飲酒されるようになったのは、(A)年の(B)以後のこと。
[①1917 ②1923 ③1940 ④ロシア革命 ⑤産業革命 ⑥社会主義革命]
- 問9. リキュールの製造法は、(A)法、(B)法、エッセンス法の3つに大別できる。
[①蒸溜 ②発酵 ③混成 ④浸出 ⑤薬事 ⑥醸造]
- 問10. アメリカのウイスキーで、主要原料の(A)が、(B)%以上を占めるものをバーボンという。
[①大麦 ②トウモロコシ ③ライ麦 ④51 ⑤61 ⑥81]

- 問11. プリマス・ジンは18世紀以来、イングランド(㉠)部のプリマスでつくられている香りの強いジン。(㉢)派の修道院でつくったのが始まりといわれる。
[㉠北東 ㉡北西 ㉢南西 ㉣ベネディクト ㉤ドミニコ ㉥ドミニカ]
- 問12. アメリカの(㉠)は、1920年から13年間続いた禁酒法によって、表面的には廃止されたが、一部の人は、バーボンやコーン・ウイスキーなどを密造した。彼らは、月明かりの下で蒸溜したので(㉢)と呼ばれた。
[㉠ムーンシャイナー ㉡ムーンシャイン ㉢酒類販売 ㉣禁酒法 ㉤ケンタッキー州 ㉥酒類生産]
- 問13. フランスのブランデーに関する最古の記録は、アルマニャック地方の(㉠)県のもので、(㉢)年には、この地方で「生命の水(フランス語でオー・ド・ヴィー)」がつくられていたと記録されている。
[㉠オー・ガロンヌ ㉡オー・タルマニャック ㉢オー・ザルマニャック ㉣1411 ㉤1421 ㉥1431]
- 問14. サトウキビの搾り汁を発酵、蒸溜したブラジルの(㉠)や、南ヨーロッパ、南アメリカ諸国で飲まれているサトウキビ原料のスピリッツ、(㉢)もラムの一種と見られている。
[㉠アグアルディエンテ ㉡ピング ㉢ランバリオン ㉣サッカラム ㉤モラセズ ㉥アグリコール]
- 問15. 人がおいしいと感じる温度は、個人差はあるが、平均的には体温のプラスマイナス25～30℃といわれている。したがって、体温を37℃とすると、コールド・ドリンクは、およそ(㉠)℃、ホット・ドリンクでは、(㉢)℃が適温ということになる。
[㉠2～7 ㉡7～12 ㉢12～17 ㉣62～67 ㉤67～72 ㉥72～77]

【衛生問題】

下記の間で正しいと思うものには○を、間違っていると思うものには×を、解答用紙の間16.～問20.の()に記入しなさい。

- 問16. 新型コロナウイルス感染症(COVID-19)は、わが国では2023年5月8日から「五類感染症」となったため、今後は手指消毒や換気はする必要がなくなった。
- 問17. 細菌を死滅させる殺菌・消毒の方法として、食品を十分加熱すること、調理用具を煮沸または次亜塩素酸ナトリウム溶液につけること、手指を逆性石けんで洗うこと、等がある。
- 問18. 近年急増しているアニサキス食中毒は、シメサバ・イカ・イワシといった魚介類に付着した寄生虫によるもので、対策としては目視による除去で十分である。
- 問19. 腸管出血性大腸菌O157は、動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品・飲料水を汚染する。重症では死亡することもある。熱には弱いので、食肉は中心部までよく加熱する(65℃、1分間以上)。
- 問20. ウェルシュ菌は、人や動物の腸管や土壌・下水に広く生息し、酸素のないところで大量に増殖する菌で、芽胞をつくるため加熱に強く、生肉で起こりやすい。

問16.	()	(㉠)	(㉢)
問17.	()	(㉠)	(㉢)
問18.	()	(㉠)	(㉢)
問19.	()	(㉠)	(㉢)
問20.	()	(㉠)	(㉢)

2023年度 インターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験 試験問題

2023年11月5日に行われた2023年度 インターナショナルバーテンダー呼称技能認定試験の試験問題を掲載します。

【学科問題】

問1.～問20.の()④⑤の答えを、[]から選び、その数字を解答用紙の問1.～問20.の()④⑤に記入しなさい。

問1. 下記レシピのカクテル名を答えなさい。

(④)

アプリコット・リキュール 2/5

オレンジ・キュラソー 2/5

ライム・ジュース 1/5

シェークして、カクテル・グラスに注ぐ。

(⑤)

アプリコット・リキュール 2/4

オレンジ・ジュース 1/4

レモン・ジュース 1/4

ジン 1tsp.

シェークして、カクテル・グラスに注ぐ。

[①スコッチ・キルト ②アフィニティ ③アフター・ディナー ④ピンポン ⑤アプリコット・カクテル

⑥アプリコット・サワー]

問2. リキュールは、不老長寿の霊薬を目指した錬金技師たちによって、彼らが蒸溜したアクアビタエ(Aquavita/生命の水=(④))に薬草や香草を加えてつくったのが起源とされている。植物の薬効成分を溶け込ませるので、この酒をラテン語でリケファセレ(Liquefacere/(⑤))と呼んだのが、現在のリキュールの語源となった。

[①僧侶のリキュール ②溶ける ③蒸溜酒 ④源水 ⑤混ぜる ⑥ウイスキー]

問3. 西インド諸島生まれのスピリッツを、なぜラムと呼ぶようになったのか。語源については、いくつかの説があるが、この酒を飲んだ西インド諸島の人々が酔って興奮(④)したことから名づけられた、という説が広く受け入れられている。他には、(⑤)を意味するラテン語のサッカラムからきた、という説もある。

[①ランバリオン ②ストロンガー ③生命の水 ④サトウキビ ⑤砂糖 ⑥しぼり汁]

問4. サンテリアは、(④)にオレンジやレモン果汁などの香味と甘味を加えた飲み物で、古くから(⑤)で飲まれてきた。

[①ワイン ②フランス ③イタリア ④スペイン ⑤ドイツ ⑥ジン]

問5. 「クラシック」カクテルのレシピについて答えなさい。

(④) 3/6

オレンジ・キュラソー 1/6

(⑤) 1/6

レモン・ジュース 1/6

[①ブランデー ②ジン ③ダーク・ラム ④スウィート・ベルモット ⑤マラスキーノ・リキュール ⑥ポート・ワイン]

問6. かす取りしょうちゅうは、清酒の(④)に(⑤)を混ぜ、蒸気を通してアルコールを取り出したもの。

[①原酒 ②麴 ③酵母 ④醸造米 ⑤もみ殻 ⑥搾りかす]

問7. リキュールの製造法は、(④)法、(⑤)法、エッセンス法の3つに大別できる。

[①醸造 ②浸出 ③混成 ④薬事 ⑤発酵 ⑥蒸溜]

問8. メルツェンビールのメルツ(März)とは、(④)語で(⑤)のこと。

[①イギリス ②チェコ ③ドイツ ④3月 ⑤4月 ⑥5月]

問9. アンゴスチュラ・ビターズはアンゴスチュラ(Angostura)の(④)を主原料に10数種の草根木皮のエキスを(⑤)に浸出してつくる。

[①種子 ②果肉 ③樹皮 ④ブランデー ⑤スピリッツ ⑥白ワイン]

- 問10. シャルトリューズは、フランスの南東部のシャルトリューズ修道院でつくられていた処方に従い、現在は民間企業で製造されている。いわゆるモンクス・リキュールの代表的なもので、多種の薬草種をグレープ・スピリッツに浸漬して蒸溜する。(A) 年以上熟成させるVEPは(B)の意。
[①8 ②10 ③3 ④長期熟成品 ⑤最高 ⑥高貴]
- 問11. 下記の中で、アルマニャックに関連のあるものは(A)で、コニャックに関連のあるものは(B)である。
[①フォル・ブランシュ ②ノルマンディー ③デラウエア ④トロンセ ⑤アウスレーゼ ⑥メドック]
- 問12. ウンダーベルグとは、(A)のハーブ、スパイスをスピリッツで浸出、熟成させた(B)の苦味酒。20mlの小瓶入り。
[①35数種 ②40数種 ③45数種 ④オランダ ⑤ハンガリー ⑥ドイツ]
- 問13. サンガリーは、(A)に甘味を加え、水または(B)を満たすのが基本形。
[①ロゼ・ワイン ②白ワイン ③赤ワイン ④熱湯 ⑤牛乳 ⑥ソーダ水]
- 問14. パンチは(A)で考案されたといわれ、(B)に砂糖、ライム、スパイス、水をミックスした飲み物だった。
[①フランス ②インド ③イギリス ④ブランデー ⑤ジン ⑥アラック]
- 問15. プリマス・ジンは18世紀以来、(A)南西部のプリマスでつくられている香りの強いジン。(B)の修道院でつくったのが始まりといわれる。
[①オランダ ②ドイツ ③イングランド ④ドミニコ派 ⑤シャルトリューズ ⑥ベネディクト派]
- 問16. マデイラ・ワインは、ブドウの果汁を発酵させ、(A)を加えてから室温を約(B)°Cに高めた温室(Estufa/エストウファ)に数か月入れる。
[①リキュール ②スピリッツ ③砂糖 ④40 ⑤50 ⑥60]
- 問17. ストレート・バーボン・ウイスキー発酵法のサワー・マッシュ法は、糖化液(マッシュ)に前回の蒸溜に使った(A)を(B)以上加える。
[①イースト ②マッシュ ③ウォッシュ ④15% ⑤20% ⑥25%]
- 問18. スプリッターの語源は、ドイツ語のシュプリッツェン((A)の意)からきている。パナシェはフランス語で(B)の意。
[①泡立つ ②混ぜ合わせた ③はじける ④酸っぱい ⑤甘い ⑥のどごし]
- 問19. ウイスキーのタイプ
(A)
以前はストレート主体で重いものが多かったが、最近はブレンドして軽快な風味になっている。スモーキー・フレーバーはなく、穏やかな風味が特徴。
(B)
5大ウイスキーの中もっとも軽い風味。ブレンデッド・ウイスキーは、軽快なベース・ウイスキーによりライト&スムーズが特徴。
[①アイリッシュ ②アメリカン ③カナディアン ④スコッチ ⑤台湾 ⑥日本]
- 問20. ロンドン・ドライ・ジンの香味づけには、ジュニパー・ベリーの外他にコリアンダー、アニス、キャラウェイ、(A)、(B)などの種子、アンジェリカなどの根、レモン、オレンジの果皮、肉桂などが用いられているが、どの原料をどんな割合で使用するかによって、風味の異なるロンドン・ドライ・ジンがつけられている。
[①カルダモン ②セージ ③クミン ④クローブ ⑤シナモン ⑥フェネル]

問17	(A)	(B)	問9	(A)	(B)
問18	(A)	(B)	問10	(A)	(B)
問19	(A)	(B)	問11	(A)	(B)
問20	(A)	(B)	問12	(A)	(B)
問1	(A)	(B)	問13	(A)	(B)
問2	(A)	(B)	問14	(A)	(B)
問3	(A)	(B)	問15	(A)	(B)
問4	(A)	(B)	問16	(A)	(B)
問5	(A)	(B)	問17	(A)	(B)
問6	(A)	(B)	問18	(A)	(B)
問7	(A)	(B)	問19	(A)	(B)
問8	(A)	(B)	問20	(A)	(B)