

# 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 )割りと考えられる人が多いが、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 )	( ③ )	問1	( A )	( ③ )
問18	( A )	( ③ )	問2	( A )	( ③ )
問19	( A )	( ① )	問3	( A )	( ① )
問20	( A )	( ⑥ )	問4	( A )	( ① )
問1	( A )	( ③ )	問5	( A )	( ① )
問2	( A )	( ③ )	問6	( A )	( ⑥ )
問3	( A )	( ① )	問7	( A )	( ② )
問4	( A )	( ④ )	問8	( A )	( ③ )
問5	( A )	( ⑤ )	問9	( A )	( ③ )
問6	( A )	( ② )	問10	( A )	( ① )
問7	( A )	( ② )	問11	( A )	( ① )
問8	( A )	( ④ )	問12	( A )	( ② )
問9	( A )	( ② )	問13	( A )	( ③ )
問10	( A )	( ② )	問14	( A )	( ② )
問11	( A )	( ③ )	問15	( A )	( ③ )
問12	( A )	( ⑤ )	問16	( A )	( ④ )
問13	( A )	( ⑤ )	問17	( A )	( ⑤ )
問14	( A )	( ④ )	問18	( A )	( ② )
問15	( A )	( ④ )	問19	( A )	( ① )
問16	( A )	( ④ )	問20	( A )	( ⑥ )
問17	( A )	( ⑤ )			