

2025年度 バーテンダー呼称技能認定試験

2025/11/2 13:00 学科試験開始

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

問1. カクテルの歴史で、現在のような、氷で冷やすカクテルが本格的につくられ始めたのは、1870年代、(Ⓐ)のカール・フォン・リンデ(Karl von Linde)によって製氷機が発明され、四季を通じて氷が手に入るようになってからのこと。こうした現代的なカクテルは、20世紀初頭、多民族国家であり、まだ固定した飲酒文化の伝統を持たない(Ⓑ)で誕生し、大きく成長していった。

[①アメリカ ②イギリス ③イタリア ④オランダ ⑤ドイツ ⑥フランス]

問2. カクテルは、それを飲む時間、場所、目的などによって、分類することができる。Ⓐナイトキャップ・カクテル、Ⓑリバイバーの説明で、①~④の文章の中から適するものを選んで答えてください。

(Ⓐ)ナイトキャップ・カクテル

(Ⓑ)リバイバー

①フランス語で、消化を助ける食後酒のこと。食後の口直し、あるいは消化の促進のために飲まれるカクテルで、甘口に仕上げたものが多い。ブランデーやリキュールを主体に使ったカクテル、あるいはベース・カフェなどが代表的。

②就寝前、熟睡できるように飲む、いわゆる寝酒。ブランデー・ズーム(Brandy Zoom)などブランデーをベースにした濃厚なカクテル、卵を使ったカクテルなどが向いているとされている。

③わが国でいう「迎え酒」で、気分をスッキリさせるために飲まれている。ピック・ミィ・アップ(Pick-Me-Up)、アイ・オープナー(Eye Opener)などとも呼ばれる。ブランデーなどスピリッツをベースにしたものとノン・アルコールのものがある。

④ビフォア・ミッドナイト・カクテル(Before Midnight Cocktail)とも呼ばれ、夜遅くなつてから飲むカクテル。比較的アルコール度が高く、辛口。

問3. フレアバーテンディングについて、次の文章のⒶⒷにあてはまるものをそれぞれ選んで答えてください。

フレアバーテンディングの現在のようなボトル・パフォーマンスは、(Ⓐ)などでショーを終えた大道芸人が、バーテンダーにジャグリングを教えたのが始まりで、曲に合わせ、ボトルを投げたり、回したりする現在のフレアバーテンディングが生まれた。

[①サンフランシスコ ②シカゴ ③ニューヨーク ④ラスベガス ⑤ロサンゼルス]

1988年公開の、(Ⓑ)主演映画「カクテル」によって、このフレアバーテンディングはたちまち全世界に広まったといわれている。しかしながら、アメリカで生まれたこのフレアバーテンディングは、大型のバーの設備の中で行われていたため、日本などバー設備が小さい国々では、あまり発展しなかった。

[①トム・クルーズ ②トム・ハンクス ③ヒュー・ジャックマン ④ブラッド・ピット

⑤レオナルド・デカプリオ]

問4. オンス法とメートル法に関して、近年、メートル法の国際規格化にともない、メートル法を採用する国が増えているが、液量・容量表示では、まだかなりガロン(Gallon 〈gal〉)やオンス(Ounce 〈oz.〉)などを基準とした単位が世界的に通用している。

アメリカの1オンスは(①)ml(1/16 パイント)で、イギリスの1オンス(②)ml(1/20 パイント)であるが、日本では習慣的に1oz.を30mlに換算している。

- [① 28.4 ② 28.56 ③ 28.65 ④ 29.4 ⑤ 29.56 ⑥ 30.65]

問5. ジン・フィズの①レシピと②アルコール度数の計算式を完成させてください。

「ジン・フィズ」

ジン 45ml

レモン・ジュース (①) ml

砂糖 2tsp.

プレーン・ソーダ 適量

プレーン・ソーダ以外の材料をシェークして、タンブラー(容量300ml)に注ぎ、氷を加えて、冷やしたプレーン・ソーダを満たし、軽くステアする。

$$\frac{(45 \times 47) + 0 + 0 + 0}{300 \div (\textcircled{B})} = \frac{2115}{150} = 14.10 = \text{約 } 14 \text{ 度}$$

- [① 1.5 ② 2 ③ 2.5 ④ 3 ⑤ 10 ⑥ 15 ⑦ 20 ⑧ 25]

問6. 釀造酒は、(①)のアルコール発酵作用で生まれた酒である。釀造による酒は、紀元前6,000年頃から知られていたという。釀造酒には、糖質原料をそのまま酵母で発酵させるタイプ(単発酵酒ともいう)と澱粉質原料をいったん(②)してから酵母で発酵させる(複発酵酒ともいう)がある。

- [① アミノ酸 ② 酵素 ③ 酵母 ④ 酸化 ⑤ タンパク質 ⑥ 糖化 ⑦ 発酵 ⑧ 分解]

問7. ストレート・バーボン・ウイスキーについて、次の文章の①②にあてはまるものをそれぞれ選んで答えてください。

51%以上のトウモロコシにライ麦、小麦、大麦麦芽などの原料を糖化、発酵させ、(①)でアルコール度数80%で蒸溜、内部を焦がしたホワイト・オークの新樽に入れて、2年以上熟成させる。

- [① 単式蒸溜器 ② ハイブリット式蒸溜機 ③ 半連続式蒸溜機 ④ 連続式蒸溜機]

ストレート・ウイスキーには、バーボンの他に、ストレート・ライ・ウイスキー、ストレート・ホイート・ウイスキー、ストレート・モルト・ウイスキー、ストレート・ライ・モルト・ウイスキー、ストレート・コーン・ウイスキーがあるが、サトウカエデの炭で濾過(チャコール・メローイング)する(②)・ウイスキーもストレート・バーボンに分類されている。

- [① インディアナ ② テネシー ③ ペンシルベニア ④ メリーランド]

問8. 日本のウイスキーの文章①～④の中から正しいものを2つ選んで答えてください。

(A) (B) ※順不同

- ① わが国にウイスキーが伝えられたのは、1853年、アメリカのペリーが黒船(軍艦)を率いて長崎に来航したとき、ウイスキーなど各種の洋酒を持ってきたのが最初だとされている。
- ② 日本における本格的なウイスキーブルーカーは、1932年、寿屋(現サントリー)の鳥井信治郎が京都郊外の山崎に建設したモルト・ウイスキー蒸留所に始まる。鳥井は、スコットランドでウイスキーの製法を学んだ初めての日本人である。
- ③ 基本的な製法は、スコッチと同じく、大麦麦芽(モルト)を原料にして、単式蒸溜器で2回蒸溜、樽で長期熟成したモルト・ウイスキーと、トウモロコシ主体の穀物原料を連続式蒸溜機で蒸溜して、樽熟成したグレン・ウイスキーをつくり、これをブレンドしてブレンデッド・ウイスキーとする。モルト・ウイスキーは、スコッチに比べてピートによるスマーキー・フレーバーがソフトに抑えられている。
- ④ 1989年4月の酒税法改正によって、ウイスキーの級別課税が廃止され、わが国のウイスキーは、従来の特級、1級、2級の区別がなくなり、一本化された。

問9. コニャックの法廷地域は、土壌の質によって6地域に区分されており、それぞれ特有の性格を持ったブランデーを生み出している。Ⓐグランド・シャンパニュ(Grande Champagne)、Ⓑボルドリ(Borderies)に適する文章①～⑥の中から適するものを選んで答えてください。

(A) グランド・シャンパニュ(Grande Champagne)

(B) ボルドリ(Borderies)

- ① 腰が強く、豊かなボディのブランデーができる。
- ② 石灰質の土壌で、ブランデーは熟成に年月はかかるが、香り高く繊細で、上品な香味を持っている。
- ③ ブランデーの香味はやや痩せている。
- ④ やや粗い風味のブランデー。
- ⑤ やや個性に乏しいが、グランド・シャンパニュに次ぐ優れたブランデーを産む。比較的、熟成は早い。
- ⑥ 若々しく、軽快なブランデーを産む。

問10. ジンの種類は大別すると(A)・タイプ(ジュネバ)とイギリス・タイプがある。イギリス・タイプの代表的なものはロンドン・ドライ・ジンで、その他に1～2%の甘味をつけたオールド・トム・ジンや、香りの強いプリマス・ジン、フルーツの香りをつけたフレーバード・ジンなどがある。また(B)にはシュタインヘーガーと呼ばれるジンがある。

[① アイルランド ② アメリカ ③ オランダ ④ デンマーク ⑤ ドイツ ⑥ フランス]

問11. テキーラは、アガベ・アスール・テキラーナという竜舌蘭の一種を発酵、蒸溜したメキシコの酒。アガベは、マゲイとも呼ばれるヒガンバナ科の常緑多年生草で、8～10年生育した直径70～80cm、重さ(A)kgの球茎を利用する。アガベにはアスール(青という意味)・テキラーナの他にアガベ・アメリカーナ、アガベ・アトロビレンスといった品種があるが、こちらはメキシコで古くから飲まれてきた醸造酒である(B)の原料として使われることが多い。

[① 20～30 ② 30～40 ③ 30～50 ④ メスカル ⑤ ピノス ⑥ プルケ]

問12. リキュールについて、次の文章ⒶⒷに適する番号をそれぞれ選んで答えてください。

リキュールは、不老長寿の靈薬を目指した鍊金術師たちによって、彼らが蒸溜したアクアビタエ(生命の水=蒸溜酒)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(Ⓐ)語でリケファセレ(溶ける)と呼んだのが、現在のリキュールの語源となった。

- [① エジプト ② ギリシャ ③ シュメール ④ ラテン]

リキュールの製造法の(Ⓑ)は、原料をスピリッツ、または加糖スピリッツに浸し、エキス分を抽出する。主に蒸溜時の熱で香味や色が変質する可能性のある果実類などに使う方法。コールド(Cold)法ともいう。

- [① エッセンス法 ② 蒸溜法 ③ 浸出法 ④ 抽出法]

問13. 下記のレシピのカクテル名を答えてください。

(Ⓐ)

ブランデー 2/4

ホワイト・キュラソー 1/4

レモン・ジュース 1/4

●シェークして、カクテル・グラスに注ぐ。

(Ⓑ)

ジン 4/6

グリーン・ミント・リキュール 1/6

パインアップル・ジュース 1/6

●シェークして、カクテル・グラスに注ぎ、ミント・チェリーを飾る。

- [① 青い珊瑚礁 ② アラウンド・ザ・ワールド ③ オリンピック ④ カルーゾー
⑤ サイドカー ⑥ ビトゥイーン・ザ・シーツ]

問14. カクテル「ネグローニ」について(Ⓐ)(Ⓑ)に適する番号を選んで答えてください。

(Ⓐ) 30ml

カンパリ 30ml

スイート・ベルモット 30ml

●氷を入れたオールドファッションド・グラスに注ぎ、ステアしてオレンジ・スライスを飾る。

◎Negroniとは、イタリアのカミーロ・ネグローニ伯爵の姓。伯爵が好んだ(Ⓑ)だといわれている。

- [① ウイスキー ② ウオッカ ③ ジン ④ ラム ⑤ アペリティフ ⑥ サパー・カクテル
⑦ ディジエスティフ ⑧ ナイトキャップ・カクテル]

問15. カクテル「スプモーニ」のレシピについて答えてください。

カンパリ (Ⓐ)ml

グレープフルーツ・ジュース (Ⓑ)ml

トニック・ウォーター 適量

●氷を入れたタンブラーにカンパリとグレープフルーツ・ジュースを注ぎ、冷やしたトニック・ウォーターを満たして軽くステアする。グレープフルーツ・スライスを飾る。

- [① 15 ② 20 ③ 25 ④ 30 ⑤ 35 ⑥ 40 ⑦ 45 ⑧ 50]

衛 生 問 題

下記の問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、解答用紙の問 16.～問 20.の()に記入してください。

問 16. 食品衛生法は 2018 年に大きな改正がなされ、広域的な食中毒対策、HACCP(ハサップ)を基本とした食品衛生管理の対応などが追加されたが、営業許可制度といった書類上の変更はなかった。

問 17. 下痢・嘔吐・吐き気・腹痛・発熱などを生じさせるノロウイルスに対しては、通常のアルコール消毒や逆性石けんが有効である。

問 18. 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」となり、これをもって完全な終息に至った。

問 19. 黄色ブドウ球菌はエンテロトキシンという強烈な毒素を産生する。この毒素は 100°C、30 分の加熱でも分解しないので、加熱を過信しないことが重要である。

問 20. 改正健康増進法では、既存の飲食店も原則として屋内禁煙の対象とされているが、経営規模が小さい事業者については、資本金と面積に応じて一定の猶予措置を講ずる、とされている。

解答用紙

2025 年度 バーテンダー呼称技能認定試験

所属本部名_____本部 所属支部名_____支部

名前_____

点数_____

（ 合格 ・ 不合格 ）

- 問 1. Ⓐ (⑤) Ⓑ (①)
問 2. Ⓐ (②) Ⓑ (③)
問 3. Ⓐ (④) Ⓑ (①)
問 4. Ⓐ (⑤) Ⓑ (①)
問 5. Ⓐ (⑦) Ⓑ (②)
問 6. Ⓐ (③) Ⓑ (⑥)
問 7. Ⓐ (④) Ⓑ (②)
問 8. Ⓐ (③または④) Ⓑ (④または③) ※順不同
問 9. Ⓐ (②) Ⓑ (①)
問 10. Ⓐ (③) Ⓑ (⑤)
問 11. Ⓐ (②) Ⓑ (⑥)
問 12. Ⓐ (④) Ⓑ (③)
問 13. Ⓐ (⑤) Ⓑ (②)
問 14. Ⓐ (③) Ⓑ (⑤)
問 15. Ⓐ (④) Ⓑ (⑦)
問 16. (×)
問 17. (×)
問 18. (×)
問 19. (○)
問 20. (○)

※問 1.～15. の () ひとつは 2.5 点、問 16.～20. の () ひとつは 5 点とし、
100 点満点とする。