

学 科 問 題

問1～20の()①②の答えを []から選び、その数字を解答用紙の問1～問20の()①②に記入しなさい。

問1. カクテルの歴史で、1855年に出版されたサッカレーの小説『ニューカムズ』には、(①)・カクテルが話題になる描写があり、この時代のイギリス社交界で、カクテルと呼ばれる飲料が飲まれていたことがわかる。ちなみに、カクテルという名称が使われたもっとも古い事例は、1748年にイギリスで出された『(②)』という小冊子だとされている。

- [① ウイスキー ② シェリー ③ ジン ④ ブランデー ⑤ ABC of Mixing Cocktails
⑥ How To Mix Drinks ⑦ The Savoy Cocktail Book ⑧ The Squire Recipes]

問2. ミックス・ドリンクの分類名について、次の文章①②に適するそれぞれを選んで答えてください。

(①)

ポピュラーなパーティ・ドリンクで、ウォーター・ジョッキでつくり、タンブラーでも飲まれている。ワインにブランデー、リキュール、プレーン・ソーダ、フルーツなどを加える処方が基本。キリスト教の聖餐杯の意味と、酒あるいは飲酒の意味がある。

(②)

ジュレップ(Julep)を小型にしたもので、「潰す」という意味があり、ミントの葉を潰して香りをつけることからきた名称。レモンまたはライム・ジュースを加えたミックス・ドリンクをモヒート(Mojito)と呼ぶ。

- [① カップ ② クーラー ③ コブラー ④ スウィズル ⑤ スマッシュ ⑥ パンチ ⑦ フラッペ
⑧ ミスト]

問3. フレアバーテンディングの種類で、ワーキング・フレアとは、営業時に使える実用的なフレアのことである。

ボトル内に半分ぐらいの酒が入った状態で行なうのが一般的。ボトルが重く、扱いにくいので、主に(①)などでテクニカルを披露する。エキシビション・フレアは、パフォーマンス性の高いフレア。ボトル内に(②)mlの酒の量で行なうのが一般的。ボトルや(①)などを使用し、テクニカルを披露する。

- [① ティン ② ドロップ ③ パイント ④ ポアラー ⑤ 15～30 ⑥ 30～45 ⑦ 45～60 ⑧ 60～75]

問4. 43度のウイスキー45mlと28度のアマレット・リキュール15mlをオン・ザ・ロックス・スタイルで提供する(①)のアルコール度数は、溶けだした水を10mlとすると約(②)度になる。

※小数点以下は四捨五入

- [① ゴットファーザー ② ゴットマザー ③ フレンチ・コレクション ④ 32 ⑤ 34 ⑥ 35]

問5. エチルアルコール(Ethyl Alcohol)のアルコールは、一般的に、植物の種子、果実、根などを原料とし、(①)、(②)によって得られる揮発性、可燃性を持った液体。純粋なアルコールは、アルコールを含む発酵液(もろみ)を蒸留して分離する。(①)とは、アミラーゼなど澱粉質分解酵素によって澱粉質をブドウ糖、果糖などの糖分に変える作用で、普通、大麦麦芽、麴カビなどのアミラーゼが使われている。また、(②)とは、酵母によって糖質を分解、アルコールと炭酸ガスを生成する作用がある。

- [① 解糖 ② 酸化 ③ 酸糖化 ④ 炭化 ⑤ 糖化 ⑥ 発酵 ⑦ 有機分子 ⑧ 溶解]

問 6. 酒の熟成における樽の効果について次の文章①～⑤の中で正しいものを2つ選んで答えてください。

(①)(②) ※順不同

- ① アミノ酸がウイスキー中の微量成分を酸化、芳香成分に変える。
- ② 樽材の成分(主としてタンニン)が溶け出し、ウイスキーを琥珀色に着色、さらにバニラのような芳香を生成する。
- ③ 微量成分同士が反応し、香味成分に変化する。
- ④ アルコールが酸化してアルデヒドを生成、さらに花の香りのリナロールに変化する。
- ⑤ 貯蔵中、ウイスキーは年に 7%ほどの割合で蒸発し(貯蔵室の湿度が高いとアルコールが蒸発しやすくなり、逆に低いと水が蒸発しやすい)、香味成分が濃縮される。

問 7. 1707 年のイングランドによるスコットランド併合で大ブリテン王国成立以後のスコットランドのウイスキーの歴史について①②に適するものをそれぞれ選んで答えてください。

大ブリテン王国成立後、麦芽税の課税、(①)ガロン以下の小型蒸溜器の禁止など、スコットランドのウイスキー蒸溜業者に不利な施策が相次いで打ち出された。

[① 450 ② 500 ③ 550 ④ 600]

(③)地方に本拠を置いた規模の大きい蒸溜業者は、大麦麦芽以外の穀物を原料に取り入れ、麦芽の使用を減らすことで対抗したが、ハイランドの零細な蒸溜業者は、山や谷深く隠れ、密造を始めた。

[① アイラ ② アイランズ ③ キャンベルタウン ④ ローランド]

問 8. アメリカン・ウイスキーについて、わが国に輸入されているバーボン・ウイスキーの中に、Bottled in Bond (ボトルド・イン・ボンド)と表示されているものがあるが、これは、ボトルド・イン・ボンド法〈(①)倉庫=Bond 内で、アルコール度数 100 プルーフで(②)年以上貯蔵し、瓶詰めしたウイスキー〉に従って製品化したものである。

[① 関税 ② 消費税 ③ 保税 ④ 物品税 ⑤ 3 ⑥ 4 ⑦ 5 ⑧ 6]

問 9. 日本のウイスキーについて、次の文章①②に適するものをそれぞれ選んで答えてください。

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)を率いて浦賀に来航したとき、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。明治時代になると、(①)問屋などがウイスキーの輸入を始めたが、量的には、ごくわずかにとどまっていた。

[① 廻船 ② 米 ③ 酒 ④ 薬種]

日本における本格的なウイスキーづくりは、1923 年、寿屋(現サントリー)の(②)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。(②)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竹鶴政孝を技師として招き、国産ウイスキーの開発に精力を傾けた。

[① 佐治敬三 ② 鳥井信孝 ③ 鳥井信治郎 ④ 鳥井信弘]

問 10. カナディアン・ウイスキーは(①)主体の原料を連続式蒸溜機で蒸溜し、樽で 3 年以上熟成した軽い風味のベース・ウイスキー(Base Whisky)と(②)主体の原料を連続式または単式蒸溜器で蒸溜、やはり 3 年以上樽貯蔵したフレイバリング・ウイスキー(Flavering Whisky)をブレンドする。

[① オーツ麦 ② 大麦麦芽 ③ 小麦 ④ トウモロコシ ⑤ ライ麦 ⑥ ライ麦麦芽]

問 11. フランスのコニャック地方のブランデーとアルマニャック地方のブランデーは法定地域内が土壌の質によって区分されている。①プティ・シャンパーニュ(コニャック)、②バ・ザルマニャック(アルマニャック)に適する文章を①～④から選んで答えてください。

(①) プティ・シャンパーニュ(コニャック)

(②) バ・ザルマニャック(アルマニャック)

① 白亜質と粘土質の土壌。やや平凡な風味のブランデーになる。

② 石灰質の土壌で、ブランデーは熟成に年月がかかるが、香り高く繊細で、上品な香味を持っている。

③ 白亜質の土壌で、繊細、優雅な香りのブランデーを産む。

④ やや個性に乏しいが、グランド・シャンパーニュに次ぐ優れたブランデーを産む。比較的、熟成は早い。

問 12. 17～18 世紀頃のウオッカは、主としてライ麦を原料に使っていたようだが、18 世紀後半からトウモロコシ、ジャガイモなども使われるようになった。1810 年、ペテルスブルグのアンドレイ・アルバーノフという(①)が、(②)の炭の活性作用を発見、これをウオッカの濾過に利用する技術を開発したのはピョートル・スミノフだと伝えられている。

[① 医師 ② 修道士 ③ 錬金術師 ④ 薬剤師 ⑤ 櫛(ナラ) ⑥ 櫟(クヌギ) ⑦ 白樺(シラカバ)

⑧ 樫(カシ)]

問 13. メキシコに蒸溜技術が伝えられたのは、16 世紀になって、この地を占領、支配したスペイン人によってである。現在のテキーラの製法は、畑で切り取って葉を落としたアガベの球茎を工場に運び、半分に割って大きな圧力釜に入れ、蒸し煮する。蒸し煮することでアガベの球茎の(①)が分解し、果糖に変わる。これをローラーで破碎して搾汁し、タンクに入れて酵母を加え、発酵させる。蒸溜は、単式蒸溜器で 2 回蒸溜し、アルコール度数(②)度の蒸溜液を得る。

[① イヌリン ② ステビア ③ ソルビトール ④ トレハロース ⑤ 50～55 ⑥ 55～60 ⑦ 60～65

⑧ 65～70]

問 14. 日本の酒税法上のリキュールは、「酒類と糖類、その他のものを原料とし、エキス分が 2 度以上で、その他の酒類に分類されないもの」をリキュールとしている。酒税法でいうエキス分とは「温度(①)℃で、原容量 100 立方センチメートル中に含有する不揮発性成分のグラム数をいう」と規定されており、重量パーセント表示になっている。アルコール度数の場合は容量パーセントなので、注意が必要である。フランスでは、アルコール分 15%以上、エキス分(②)%以上のものをリキュールとしている。

[① 2 ② 5 ③ 10 ④ 15 ⑤ 20 ⑥ 25]

問 15. 清酒の種類について、次の文章①～⑤の中で誤っているものを2つ選んで教えてください。

(①)(②) ※順不同

- ① 吟醸酒とは、精米歩合 40%以上(米の表面を糠を含めて 60%以上)まで削った米を原料に、伝統の技術で醸造する。フルーティーな香り(吟醸香)を持っている。大吟醸酒は精米歩合 50%以上の米を使う。
- ② 原酒とは、割り水しないで樽詰したもの。
- ③ 純米酒とは、醸造用アルコールを添加せず、清酒本来の米と麴、水だけを原料にしてつくられた清酒。近年、急速に生産量が増えてきた。豊かなコクを特徴とするものやサラッとした飲み口のものなど、さまざまな個性を持っている。
- ④ 生酒とは、火入れしていない酒(生酒)、貯蔵時の火入れをしないで瓶詰め直前だけ火入れする(生貯蔵酒)、火入れ貯蔵して瓶詰め時には火入れしない(生詰酒)がある。
- ⑤ 本醸造酒とは、一定の割合で醸造用アルコールを添加したもの。安定した品質で、軽い口当たり。

問 16. カクテルに使用する副材料について、次の文章①②に適するものをそれぞれ選んで教えてください。

スパイス類のクローブ(Clove)は、わが国では、丁字と呼ばれるテンニン科の(①)。ホット・ドリンクに使って、香りを楽しむ。

[① 花弁 ② 種子 ③ 葉 ④ 花のつぼみ ⑤ 実]

カクテルに使う卵は、小さなものを基準にしており、殻を除いた全卵(卵白と卵黄)で(②)ml 程度のものが使いやすい。

[① 40 ② 45 ③ 50 ④ 55 ⑤ 60]

問 17. ワイン・ベースのカクテルについて、次の文章①②に適するものをそれぞれ選んで教えてください。

ベリーニは 1948 年、イタリアの(①)で開かれたベリーニ(ルネッサンス期の画家)展を記念して、当地のハリーズ・バーの経営者ジョゼッペ・チプリアーノ氏が創作した。

[① ナポリ ② フィレンツェ ③ ベネチア ④ ミラノ ⑤ ローマ]

キールは、フランス・ブルゴーニュ地方の都市(②)のキャノン・フェリックス・キール市長に由来したカクテル。キール市長は、市の公式レセプションには、(②)特産の白ワインとクレーム・ド・カシスを使ったこのカクテルを、必ずアペリティフに出していたという。

[① オーセール ② ディジョン ③ ニュイ・サン・ジョルジュ ④ ボーヌ ⑤ マコン]

問 18. カクテル「グリーン・アイズ」について、①②に適するものをそれぞれ選んで答えてください。

(①) 30ml

ミドリ (メロン・リキュール) 25ml

パイナップル・ジュース 45ml

ココナッツ・ミルク 15ml

ライム・ジュース 15ml

●クラッシュド・アイス 1 カップとともにバー・ブレンダーに入れてブレンドし、大型グラスに移す。

ライム・スライスを飾り、ストローを添える。

[③ ウオッカ ④ ゴールド・テキーラ ⑤ ゴールド・ラム ⑥ ジン]

◎1984 年の(②)・オリンピックで、(②)市のオフィシャル・ドリンクに選ばれて有名になったカクテル。

[① アトランタ ② シドニー ③ バルセロナ ④ ロサンゼルス]

問 19. 次のカクテルの中から①ジン・ベース、②ウオッカ・ベースのカクテルをそれぞれ選んで答えてください。

(①) ジン・ベース

[① ゴールデン・フィズ ② インペリアル・フィズ ③ パイナップル・フィズ
④ バックス・フィズ ⑤ ルビー・フィズ]

(②) ウオッカ・ベース

[① グラスホッパー ② ゴールデン・キャデラック ③ バーバラ ④ プリンセス・メリー
⑤ ベルベット・ハンマー]

問 20. 次のカクテル①②の問題で(a)カクテル名と(b)材料名の組み合わせで適するものを①～④からそれぞれ選んで答えてください。

(①)

「 (a) 」

ジン 3/6

ドライ・ベルモット 1/6

スイート・ベルモット 1/6

(b) 1/6

●シェークしてカクテル・グラスに注ぐ

① a. ニューヨーク b. グレナデン・シロップ

② a. ネバタ b. グレープフルーツ・ジュース

③ a. ブロンクス b. オレンジ・ジュース

④ a. マイアミ b. レモン・ジュース

(②)

「 (a) 」

ホワイト・ラム 2/4

ドライ・ベルモット 1/4

オレンジ・キュラソー 1/4

(b) 1dash

●ステアして、カクテル・グラスに注ぐ。

① a. エル・プレジデンテ b. グレナデン・シロップ

② a. ツァリーヌ b. アンゴスチュラ・ビターズ

③ a. ポーラー・ショート・カット b. チェリー・リキュール

④ a. ボビー・バーンズ b. ベネディクション DOM

解答用紙

2025 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

2025/11/2 13:00 学科試験開始

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. Ⓐ (④) Ⓑ (⑧)

問2. Ⓐ (①) Ⓑ (⑤)

問3. Ⓐ (①) Ⓑ (⑥)

問4. Ⓐ (①) Ⓑ (⑤)

問5. Ⓐ (⑤) Ⓑ (⑥)

問6. Ⓐ (②または③) Ⓑ (②または③) ※順不同

問7. Ⓐ (②) Ⓑ (④)

問8. Ⓐ (③) Ⓑ (⑥)

問9. Ⓐ (④) Ⓑ (③)

問10. Ⓐ (④) Ⓑ (⑤)

問11. Ⓐ (④) Ⓑ (③)

問12. Ⓐ (④) Ⓑ (⑦)

問13. Ⓐ (①) Ⓑ (⑤)

問14. Ⓐ (④) Ⓑ (⑤)

問15. Ⓐ (①または②) Ⓑ (②または①) ※順不同

問16. Ⓐ (④) Ⓑ (③)

問17. Ⓐ (③) Ⓑ (②)

問18. Ⓐ (③) Ⓑ (④)

問19. Ⓐ (①) Ⓑ (③)

問20. Ⓐ (③) Ⓑ (①)

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