

【第1問】 日本酒のアルコール発酵の特徴として正しいものはどれか。

1. 単発酵
2. 単行複発酵
3. 並行複発酵
4. 連続発酵

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 果汁などに含まれる糖分がそのまま酵母の働きによってアルコールに変わる発酵方式である。
2. デンプンを糖化させた後、別の工程として酵母を加えて発酵させる方式である。
3. デンプンの糖化と、酵母によるアルコール発酵が同一のタンク内で同時に進行する方式である。
4. 連続式蒸留機などを用いて効率的に高純度なアルコールを抽出する仕組みに関連する用語である。

—

《 正解の選択肢番号：》

3

—

《 正解の解説：》

日本酒は米のデンプンを麹菌によって糖化させながら、同時に酵母によってアルコール発酵を行わせる並行複発酵によって造られます。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ワインなどの果実酒に見られる発酵方式であるため誤り。
2. ビールなどに用いられる発酵方式であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 発酵ではなく蒸留の方式に関連する用語であるため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ワインは単発酵、ビールは単行複発酵、日本酒は並行複発酵と分類される。
- ・米には糖分がないため、デンプンを糖化するプロセスが発酵と同時に進行する点の特徴。

—

《 関連出題予測：》

「単行複発酵」「糖化」「麹菌」

-----

【第2問】 ビールの発酵タイプに関する記述で、下面発酵により造られるビールの総称として適切なものはどれか。

1. エール
2. ラガー
3. ランビック
4. スタウト

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. 比較的高い温度（～[25℃]）で発酵させ、酵母が液面に浮かび上がる上面発酵で造られるビールである。
2. 低温（～[15℃]）で発酵させ、酵母がタンクの底に沈む下面発酵で造られるビールである。
3. 培養された酵母ではなく、空気中に生息する野生酵母を用いて自然発酵させるビールである。
4. 焙煎した麦芽を使用し、上面発酵によって造られる色が濃く香ばしいビールである。

—

《 正解の選択肢番号： 》

2

—

《 正解の解説： 》

ラガーは下面発酵で造られるビールの総称であり、世界の主流となっているスッキリとした味わいのビールです。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 上面発酵で造られるビールの総称であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 自然発酵による特殊な製法のビールであるため誤り。
4. エールの一種であり上面発酵で造られるため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ラガー（下面発酵）は低温で長期間発酵・熟成させるため、すっきりとした味わいになる。
- ・エール（上面発酵）はやや高めの温度で発酵させ、フルーティーな香りが特徴。

—

《 関連出題予測 : 》

「上面発酵」「自然発酵」「ホップ」

-----

【第3問】酒税法における「単式蒸留焼酎（本格焼酎）」のアルコール分の規定として正しいものはどれか。

1. 36度未満
2. 45度以下
3. 45度未満
4. 36度以下

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. アルコール度数の上限を[36度]未満に規定したものである。
2. 連続式蒸留焼酎とは異なり、アルコール度数が[45度]以下になるように規定されたものである。
3. アルコール度数の上限を[45度]未満に規定したものである。
4. 連続式蒸留焼酎（甲類）のアルコール度数の上限として規定された数値である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

酒税法において、単式蒸留機を用いて蒸留した焼酎（乙類）のアルコール分は45度以下と規定されています。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 酒税法における単式蒸留焼酎の規定ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 45度「未満」ではなく「以下」であるため誤り。
4. 連続式蒸留焼酎（甲類）の規定であるため誤り。

—  
《記憶ポイント：》

- ・単式蒸留焼酎（乙類）は45度以下、連続式蒸留焼酎（甲類）は36度未満と規定されている。
- ・単式蒸留器は原料の風味が残りやすく、本格焼酎などに用いられる。

—  
《関連出題予測：》

「連続式蒸留焼酎」「36度未満」「本格焼酎」

-----  
【第4問】大麦麦芽（モルト）のみを原料とし、単式蒸留器で蒸留されたウイスキーを何と呼ぶか。

1. グレーンウイスキー
2. ブレンデッドウイスキー
3. モルトウイスキー
4. ライウイスキー

—  
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. トウモロコシなどの穀物を主原料とし、連続式蒸留機で蒸留されるクセの少ないウイスキーである。
2. モルトウイスキーとグレーンウイスキーを混ぜ合わせて造られる、バランスの取れたウイスキーである。
3. [大麦麦芽]のみを使用し、[単式蒸留器]で蒸留される風味豊かなウイスキーである。
4. 主原料としてライ麦（[51%]以上）を使用するアメリカンウイスキーやカナディアンウイスキーの一種である。

—  
《正解の選択肢番号：》

3

—  
《正解の解説：》

モルトウイスキーは大麦麦芽のみを使用し、単式蒸留器で2回（または3回）蒸留して造られるウイスキーです。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. 穀物を原料に連続式蒸留機で造られるため誤り。

2. 複数のウイスキーをブレンドした製品であるため誤り。

3. ○ 正解

4. ライ麦を主原料とするウイスキーであるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・モルトウイスキーは大麦芽100%かつ単式蒸留で造られ、個性が強い。
- ・グリーンウイスキーは他の穀物を主原料に連続式蒸留で造られ、マイルドな味わい。

—

《 関連出題予測 : 》

「グリーンウイスキー」 「ブレンドウイスキー」 「単式蒸留器」

-----

【第5問】 フランスのブランデーであるコニャックの熟成表示において、「V.S.O.P.」を名乗るために必要な最低熟成年数（コント数）として正しいものはどれか。

1. コント2
2. コント3
3. コント4
4. コント6

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 「V.S.」や「スリースター」と呼ばれるクラスの最低熟成基準（[コント2]）である。
2. 特定の等級基準として規定されていない、または他の名称で使われる熟成期間である。
3. 「V.S.O.P.」や「レゼルヴ」と呼ばれるクラスの最低熟成基準（[コント4]）である。
4. 「ナポレオン」や「X.O.」と呼ばれるクラスの最低熟成基準（[コント6]）である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

コニャックの熟成表示において、V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) は最低熟成年数がコント4 (熟成4年目から) と規定されています。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. V.S. (スリースター) の最低基準であるため誤り。
2. V.S.O.P.の基準とは異なるため誤り。
3. ○ 正解
4. ナポレオン等のさらに長期熟成の最低基準であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ コント (Compte) は熟成年数を示す単位で、蒸留年の翌年4月1日をコント0として数える。
- ・ V.S.はコント2以上、V.S.O.P.はコント4以上、X.O.は現在コント10以上 (旧コント6) である。

—

《 関連出題予測 : 》

「コント」 「V.S.」 「X.O.」

-----

【第6問】スピリッツの「ジン」を製造する際、特徴的な風味を付与するために必須となるボタニカル (草根木皮) はどれか。

1. アニス
2. キャラウェイ
3. コリアンダー
4. ジュニパーベリー

—

《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. 甘草のような独特の甘い香りを持ち、パスティスなどのリキュールの主要な風味付けに使われるスパイスである。
2. アクアビットなどの北欧のスピリッツで主要な風味付けとして使用されるスパイスである。
3. ジンの風味付けにも使われることがあるが、必須ではなく補助的な役割を持つスパイスである。
4. ジンの製造において、その特有の爽やかな香りの中心となる[杜松 (ねず) の実]である。

—  
《正解の選択肢番号：》

4

—  
《正解の解説：》

ジンとは穀物などを発酵・蒸留したスピリッツに、ジュニパーベリー（杜松の実）などのボタニカルを加えて再蒸留し、風味を付けた酒です。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. ジンに必須のボタニカルではないため誤り。
2. アクアビットの主要なボタニカルであるため誤り。
3. 補助的に使われることはあるが、ジンの定義上必須なのはジュニパーベリーであるため誤り。
4. ○ 正解

—  
《記憶ポイント：》

- ・ ジンをジンたらしめている香りの主成分はジュニパーベリー（杜松の実）である。
- ・ ジン、ウォッカ、ラム、テキーラは世界4大スピリッツと呼ばれる。

—  
《関連出題予測：》

「ウォッカ」「ラム」「テキーラ」

-----  
【第7問】 メキシコ特産のスピリッツ「テキーラ」の主原料として正しいものはどれか。

1. サトウキビ
2. ブルーアガベ
3. トウモロコシ
4. 大麦麦芽

—  
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. ラム酒やカシヤッサの原料となる植物である。

2. [メキシコ]の特定地域で栽培される、テキーラの原料として法的に規定された[竜舌蘭]の一種である。
3. バーボンウイスキーの主原料として使用される穀物である。
4. モルトウイスキーやビールの主原料として使用される穀物である。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》

2

—  
《 正解の解説 : 》

テキーラはメキシコ特産のスピリッツで、法定産地で栽培されたブルーアガベ（竜舌蘭の一種）を51%以上使用することが義務付けられています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ラムの原料であるため誤り。
2. ○ 正解
3. バーボンの原料であるため誤り。
4. ウイスキーやビールの原料であるため誤り。

—  
《 記憶ポイント : 》

- ・テキーラの原料はブルーアガベ（アガベ・アスール・テキラーナ）。
- ・ブルーアガベを100%使用したものは「100%アガベ・テキーラ」と呼ばれる。

—  
《 関連出題予測 : 》

「ハリスコ州」 「メスカル」 「マルガリータ」

-----  
  
【第8問】 サトウキビを原料とするスピリッツ「ラム」の色による分類のうち、内面を焦がしたオーク樽などで3年以上貯蔵した濃褐色のラムを何と呼ぶか。

1. ホワイトラム
2. ゴールドラム
3. ダークラム

#### 4. スパイストラム

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 蒸留後、樽熟成を行わないか、タンク等で短期間休ませた後に活性炭濾過などを施した[無色透明]なラムである。
2. 樽貯蔵などによって、[淡い褐色]（黄金色）に色づき、適度な風味を持つラムである。
3. 内面を焦がしたオーク樽で[3年以上]貯蔵し、豊かな香りと[濃褐色]を持つ風味の強いラムである。
4. 香辛料（スパイス）などで風味付けされたラムのバリエーションである。

—

《 正解の選択肢番号：》

3

—

《 正解の解説：》

ダークラムは内面を焦がしたオーク樽で3年以上貯蔵された濃褐色のラムで、風味が強いため製菓用などにも使われます。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 無色透明なタイプのラムであるため誤り。
2. 樽熟成期間が短いか着色による淡褐色のラムであるため誤り。
3. ○ 正解
4. 香辛料を加えたラムであり、色の分類名称ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ラムは色によってホワイト（無色）、ゴールド（淡褐色）、ダーク（濃褐色）の3つに分類される。
- ・ダークラムは長期樽熟成による深い香りとコクが特徴。

—

《 関連出題予測：》

「ホワイトラム」「サトウキビ」「モラセス」

-----

【第9問】 リキュールの製法において、原料の果実やハーブなどをベースとなるスピリッツに漬けて風味を抽出する方法を何と呼ぶか。

1. 蒸留法
2. 浸漬法
3. エッセンス法
4. 醸造法

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 原料をスピリッツと一緒に加熱し、揮発成分を冷却して香り成分を抽出する方法である。
2. ベースとなるアルコールに果実やハーブなどの副原料を一定期間[漬け込み]、水溶性の香味成分を抽出する方法である。
3. 天然または人工の香料（エッセンシャルオイル）をアルコールに添加して風味を付ける簡易的な方法である。
4. 酵母を用いて糖분을アルコールに変える、酒類全般の基本的な発酵工程である。

—

《 正解の選択肢番号：》

2

—

《 正解の解説：》

浸漬法（マセレーション）は、ベースの蒸留酒に果実やハーブなどの原料を直接漬けて風味を抽出するリキュールの代表的な製法です。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 加熱して抽出する製法であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 香料オイルを添加する製法であるため誤り。
4. リキュールの風味抽出の製法ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・リキュールの主な製法には、浸漬法、蒸留法、エッセンス法、パーコレーション法がある。
- ・フルーツ系リキュールでは果実の風味を引き出す浸漬法が多く用いられる。

—  
《 関連出題予測 : 》

「蒸留法」 「パーコレーション法」 「カシス」  
-----

【第10問】 日本酒の特定名称酒のうち、「純米大吟醸酒」の精米歩合の要件として正しいものはどれか。

1. 50%以下
2. 60%以下
3. 70%以下
4. 規定なし

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 米の外側を[50%]以上削り落とし、中心部だけを使用して醸造するための要件である。
2. 吟醸酒や特別純米酒、特別本醸造酒に求められる精米歩合の要件である。
3. 本醸造酒などに求められる精米歩合の要件である。
4. 純米酒など、精米歩合の数値による制限が設けられていない分類である。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》

1

—  
《 正解の解説 : 》

純米大吟醸酒および大吟醸酒は、精米歩合が50%以下の白米を使用することが規定されています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 吟醸酒などの要件であるため誤り。
3. 本醸造酒などの要件であるため誤り。
4. 純米酒には精米歩合の規定はないが、純米大吟醸酒にはあるため誤り。

—  
《 記憶ポイント : 》

- ・大吟醸酒・純米大吟醸酒：精米歩合50%以下。
- ・吟醸酒・純米吟醸酒：精米歩合60%以下。
- ・純米酒には精米歩合の規定はないが、米・米麴・水のみで造られる。

—

《 関連出題予測 : 》

「吟醸酒」 「本醸造酒」 「特定名称酒」

-----

【第11問】 日本酒の酒母（酏）造りにおいて、あらかじめ市販の乳酸を添加して造られる酒母を何と呼ぶか。

1. 速醸系酒母
2. 生酏系酒母
3. 山廃酏
4. 菩提酏

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 雑菌の繁殖を抑えるために、人工的に[乳酸]を添加して短期間で育成される酒母である。
2. 空気中などに存在する天然の乳酸菌を取り込み、自然に乳酸を生成させて育成される伝統的な酒母である。
3. 生酏系酒母の一種で、米すり（山卸）の作業を廃止して造られる酒母である。
4. 室町時代から伝わる特殊な製法で造られる伝統的な酒母である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

1

—

《 正解の解説 : 》

速醸系酒母は、醸造用乳酸を添加することで安全かつ約2週間という短期間で造られる現代の主流な酒母です。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 乳酸を添加せず、天然の乳酸菌を育成させる製法であるため誤り。
3. 乳酸菌を育成させる生酏系の一種であるため誤り。

4. 特殊な天然乳酸菌育成法であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・速醸系酒母：乳酸を「添加」する。期間が短くスッキリした酒質になりやすい。
- ・生酏系酒母：乳酸菌を「育成」する。期間が長くコクのある酒質になりやすい。

—

《 関連出題予測 : 》

「生酏系酒母」「酵母」「醪（もろみ）」

-----

【第12問】 沖縄県特産の単式蒸留焼酎である「琉球泡盛」の特徴として正しいものはどれか。

1. サツマイモを主原料とする
2. 黄麹菌を使用する
3. 米麴のみを用いた全麴仕込みで行われる
4. 連続式蒸留機で蒸留される

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 薩摩焼酎などに代表される芋焼酎の原料である。
2. 日本酒の醸造などで主に使用される麹菌である。
3. 原料に米だけを使用し、すべてを黒麹菌で[米麴]にしてから仕込む製法である。
4. アルコール純度を高めるために用いられ、甲類焼酎の製造に使われる蒸留法である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

琉球泡盛は、黒麹菌を用いた米麴のみに水と酵母を加えて発酵させる「全麴仕込み」で造られます。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 泡盛は米を原料とするため誤り。

2. 泡盛には特有の黒麹菌が用いられるため誤り。

3. ○ 正解

4. 泡盛は単式蒸留焼酎（乙類）であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ 琉球泡盛の3大特徴：米原料（主にタイ米）、黒麹菌使用、全麴仕込み。
- ・ 単式蒸留機を用いて蒸留されるため、原料の風味が豊かに残る。

—

《 関連出題予測 : 》

「黒麹菌」「全麴仕込み」「単式蒸留焼酎」

-----

【第13問】 ビールの醸造において、特有の苦味や香りを付与し、泡立ちを良くする役割を持つ原料はどれか。

1. 麦芽

2. ホップ

3. 酵母

4. コーン

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. ビールの主原料となる穀物（主に大麦）を発芽させたもので、アルコール発酵に必要な糖分を提供する。
2. アサ科の蔓性植物の雌花で、ビールに爽やかな[苦味]と[香り]を与え、雑菌の繁殖を抑える役割を持つ。
3. 麦汁の糖分を分解してアルコールと炭酸ガスを生成する微生物である。
4. ビールの味わいを軽くしたり、コストを調整したりするために用いられる副原料である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

ホップはビールの風味を決定づける重要な原料であり、爽快な苦味と香りを付与するほか、泡持ちを良くし、保存性を高める働きがあります。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 苦味や香りの主役ではなく糖分の供給源であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 発酵を行う微生物であり、苦味を付与する原料ではないため誤り。
4. 副原料であり、苦味や香りの主要因ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ビールの四大主原料は「麦芽」「ホップ」「水」「酵母」。
- ・ホップはビールの「魂」とも呼ばれ、苦味、香り、泡立ち、保存性に寄与する。

—

《 関連出題予測： 》

「麦芽」「大麦」「酵母」

-----

【第14問】 アメリカンウイスキーの代表格である「バーボンウイスキー」の主原料として、51%以上使用することが規定されている穀物はどれか。

1. 大麦麦芽
2. ライ麦
3. トウモロコシ
4. 小麦

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. モルトウイスキーの主原料として100%使用される穀物である。
2. ライウイスキーの主原料として規定割合以上使用される穀物である。
3. アメリカのケンタッキー州などで造られる[バーボンウイスキー]の主原料として規定されている穀物である。
4. 補助的な原料としてグレーンウイスキーなどに使用されることがある穀物である。

—

《 正解の選択肢番号： 》

3

—  
《 正解の解説：》

バーボンウイスキーは、原料の穀物のうちトウモロコシを51%以上使用し、内側を焦がしたオークの新樽で熟成させることが法的に定められています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. スコッチのモルトウイスキーなどの主原料であるため誤り。
2. ライウイスキーの主原料であるため誤り。
3. ○ 正解
4. バーボンの主原料として規定されているのはトウモロコシであるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・バーボンウイスキー：トウモロコシ51%以上、内側を焦がしたホワイトオークの新樽で熟成。
- ・スコッチのモルトウイスキーは大麦芽のみを使用する。

—  
《 関連出題予測：》

「オーク樽」「ライウイスキー」「スコッチウイスキー」

-----  
【第15問】 フランスのノルマンディー地方などで造られる、リンゴを主原料としたブランデーを何と呼ぶか。

1. コニャック
2. アルマニャック
3. マール
4. カルヴァドス

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. フランスのコニャック地方でブドウから造られる最高級のブランデーである。
2. フランスのアルマニャック地方でブドウから造られる歴史の古いブランデーである。
3. ワイン醸造後のブドウの搾りかすを蒸留して造られるフランスの粕取りブランデーである。

4. フランスのノルマンディー地方で[リンゴ]（一部洋ナシを含む）のシードルを蒸留して造られるブランデーである。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

4

—

《 正解の解説 : 》

カルヴァドスは、フランス北西部のノルマンディー地方などで生産される、リンゴを主体としたフルーツブランデーの代表格です。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ブドウを原料とするブランデーであるため誤り。
2. ブドウを原料とするブランデーであるため誤り。
3. ブドウの搾りかすを原料とするため誤り。

4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ブドウを原料とするブランデー：コニャック、アルマニャック。
- ・リンゴを原料とするブランデー：カルヴァドス（フランス・ノルマンディー地方）。

—

《 関連出題予測 : 》

「コニャック」「アルマニャック」「シードル」

-----

【第16問】スピリッツの「ウォッカ」の製造工程において、クリアでクセのない味わいにするために行われる特徴的な工程はどれか。

1. ピートによる燻蒸
2. 白樺の炭などによる濾過
3. オーク樽での長期熟成
4. ボタニカルによる再蒸留

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. スコッチウイスキーの製造工程で、麦芽の乾燥と香り付けに行われる作業である。
2. 連続式蒸留機で高純度に蒸留したアルコールを、[白樺の炭]などを通して不純物や雑味を取り除く工程である。
3. ウイスキーやダークラム、ブランデーなどで色と風味を付けるために行われる工程である。
4. ジンを製造する際に、ジュニパーベリーなどの香りを付けるために行われる工程である。

—  
《 正解の選択肢番号：》

2

—  
《 正解の解説：》

ウォッカは穀物などを発酵・連続蒸留して得られた純度の高いアルコールを、白樺の炭などで濾過することで、無色透明でクセのない酒質に仕上げます。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. スコッチウイスキーの製法であるため誤り。
2. ○ 正解
3. ウォッカは基本的に樽熟成を行わないため誤り。
4. ジンの製法であるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・ウォッカの最大の特徴は「白樺の炭による濾過」で、これにより極めてピュアな味わいになる。
- ・このクセのなさが、多くのカクテルのベースとして重宝される理由である。

—  
《 関連出題予測：》

「ジン」「連続式蒸留機」「カクテルベース」

-----

【第17問】 コーヒー豆を主原料とするリキュール「カルーア」は、リキュールの分類上どれに該当するか。

1. 薬草・香草系リキュール
2. 果実系リキュール
3. 種子・核系リキュール
4. 特殊系リキュール

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. ハーブやスパイスなどを主体とした、カンパリやシャルトリューズなどが分類されるグループである。
2. フルーツの果肉や果汁を主体とした、カシスやキュラソーなどが分類されるグループである。
3. 果実の[種子]や[核（中心の硬い部分）]、コーヒー豆、カカオ豆などを主体としたグループである。
4. 卵やクリームなど、上記のいずれにも属さない動物性成分などを主体としたグループである。

—  
《 正解の選択肢番号：》

3

—  
《 正解の解説：》

コーヒー豆を原料とするカルーアや、カカオ豆を原料とするクレーム・ド・カカオなどは、リキュールの分類において種子・核系リキュールに属します。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. コーヒー豆は薬草や香草ではないため誤り。
2. コーヒー豆は果実（果肉部分）ではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 特殊系（卵やクリームなど）には該当しないため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・リキュールは主原料により「果実系」「種子・核系」「薬草・香草系」「特殊系」に分類される。
- ・カルーア（コーヒー豆）やアマレット（杏の核）は種子・核系。

—  
《 関連出題予測：》

「果実系リキュール」「薬草・香草系リキュール」「アマレット」

-----  
【第18問】 単式蒸留焼酎の地理的表示（GI）において、「薩摩焼酎」の主原料として規定されているものはどれか。

1. 米
2. 麦
3. サツマイモ
4. 黒糖

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 熊本県のGI「球磨焼酎」や沖縄県のGI「琉球泡盛」の主原料として規定されている穀物である。
2. 長崎県のGI「壱岐焼酎」の主原料（一部）として規定されている穀物である。
3. 鹿児島県のGI「薩摩焼酎」の主原料として規定されている[芋類]である。
4. 鹿児島県の奄美群島で造られる特産焼酎の主原料である。

—  
《 正解の選択肢番号：》

3

—  
《 正解の解説：》

WTO（世界貿易機関）のTRIPS協定などに基づく地理的表示（GI）において、薩摩焼酎は鹿児島県産のサツマイモを主原料とすることが規定されています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 球磨焼酎や琉球泡盛の原料であるため誤り。
2. 壱岐焼酎の原料であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 奄美黒糖焼酎の原料であるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

・地理的表示（GI）に指定されている焼酎：壱岐（麦）、球磨（米）、薩摩（サツマイモ）、琉球（米）。

・産地の特産品と結びついたブランド保護の仕組みである。

—  
《 関連出題予測 : 》

「球磨焼酎」「壱岐焼酎」「地理的表示 (GI)」

-----  
【第19問】カクテルの作成技法のうち、グラスに直接氷と材料を入れ、マドラーやバースプーンで軽くかき混ぜて作る方法を何と呼ぶか。

1. ビルド
2. ステア
3. シェーク
4. ブレンド

—  
《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. 飲むためのグラスに[直接]氷と材料を注ぎ、軽く混ぜて完成させる最もシンプルな技法である。
2. ミキシンググラスという別の容器で氷と材料を混ぜ合わせ、冷やしてからグラスに注ぐ技法である。
3. シェーカーという専用の器具に氷と材料を入れ、激しく振って混ぜ合わせる技法である。
4. ミキサー (ブレンダー) に氷と材料を入れ、シャーベット状に粉碎して混ぜ合わせる技法である。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》

1

—  
《 正解の解説 : 》

ビルド (Build) は、ジントニックやハイボールのように、提供するグラスに直接材料と氷を入れて作るカクテルの基本的な技法です。

—  
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ○ 正解
2. 別の容器 (ミキシンググラス) を使う技法であるため誤り。
3. シェーカーを振る技法であるため誤り。

4. ミキサーを使う技法であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ビルド：グラスで直接作る。（例：ジントニック）
- ステア：ミキシンググラスで混ぜる。（例：マティーニ）
- シェーク：シェーカーで振る。（例：ギムレット）

—

《 関連出題予測 : 》

「ステア」「シェーク」「ショートカクテル」

-----

【第20問】 酒類の分類において、「混成酒」に該当するものはどれか。

1. ビール
2. ワイン
3. リキュール
4. ウイスキー

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 穀物を糖化させ、酵母によってアルコール発酵させた醸造酒である。
2. 果汁の糖分をそのまま酵母によってアルコール発酵させた醸造酒である。
3. 醸造酒や蒸留酒に、果実やハーブ、糖分などを[混ぜ合わせて]風味付けした混成酒である。
4. 穀物の醸造酒をさらに蒸留してアルコール度を高めた蒸留酒である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

酒類は大きく「醸造酒」「蒸留酒」「混成酒」の3つに分類され、リキュールや梅酒などはベースとなる酒に副原料を加えた混成酒に分類されます。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 醸造酒に分類されるため誤り。
2. 醸造酒に分類されるため誤り。
3. ○ 正解
4. 蒸留酒に分類されるため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ 醸造酒：ワイン、ビール、日本酒など。
- ・ 蒸留酒：焼酎、ウイスキー、ブランデー、スピリッツなど。
- ・ 混成酒：リキュール、梅酒、ベルモットなど。

—

《 関連出題予測：》

「醸造酒」「蒸留酒」「スピリッツ」

-----

【第21問】 日本酒の特定名称酒（本醸造酒など）において、香味を調整するために添加できる醸造アルコールの量は、白米の重量に対してどの程度に制限されているか。

1. 5%以下
2. 10%以下
3. 20%以下
4. 50%以下

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 特定名称酒の要件として規定されている数値ではない。
2. 本醸造酒や大吟醸酒などで許可されている醸造アルコールの添加量の上限（白米重量の[10%]以下）である。
3. リキュールのエキス分の要件などにみられる数値である。
4. バーボンウイスキーのトウモロコシ使用比率（[51%]以上）などの境界となる数値に近い。

—

《 正解の選択肢番号：》

2

—  
《 正解の解説：》

本醸造酒や吟醸酒などの特定名称酒において、使用できる醸造アルコールの量は白米の重量の10%以下と酒税法で規定されています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 規定されている割合ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 規定されている割合ではないため誤り。
4. 規定されている割合ではないため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・ 特定名称酒で醸造アルコールが添加できるのは「本醸造酒」「特別本醸造酒」「吟醸酒」「大吟醸酒」の4種類。
- ・ 添加量は白米重量の10%以下に限られ、これを超えると普通酒（特定名称酒以外）となる。

—  
《 関連出題予測：》

「特定名称酒」「純米酒」「醸造アルコール」

-----  
【第22問】長崎県で造られる地理的表示（GI）指定の単式蒸留焼酎「壱岐焼酎」の原料の規定として正しいものはどれか。

1. 麦のみを使用する
2. 米麴のみを使用する
3. 麦3分の2、米麴3分の1の割合で使用する
4. サツマイモを主原料として使用する

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 一般的な麦焼酎（大分麦焼酎など）でよく見られる、麦と米麴のみを使用した製法である。
2. 琉球泡盛などで用いられる全麴仕込みの製法である。

3. [長崎県]のGI指定焼酎である壱岐焼酎に義務付けられた、大麦と[米麴]の伝統的な配合比率である。
4. 鹿児島県のGI指定である薩摩焼酎の原料規定である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

壱岐焼酎は、原料として大麦を3分の2、米麴を3分の1の割合で使用し、長崎県の壱岐市で造られることが地理的表示（GI）で規定されています。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 壱岐焼酎は麦だけでなく米麴も使用するため誤り。
2. 琉球泡盛などの製法であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 薩摩焼酎の原料であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ 壱岐焼酎の特徴：大麦2/3 + 米麴1/3。米麴の甘みと麦の香ばしさが調和する。
- ・ 地理的表示（GI）指定の焼酎：壱岐（麦）、球磨（米）、琉球（泡盛）、薩摩（芋）。

—

《 関連出題予測 : 》

「球磨焼酎」「地理的表示（GI）」「薩摩焼酎」

-----

【第23問】 ビールの発酵タイプにおいて、「スタウト」や「ヴァイツェン」などが分類される製法はどれか。

1. 上面発酵
2. 下面発酵
3. 自然発酵
4. 乳酸発酵

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [15～25℃]程度のやや高めの温度で発酵させ、酵母が液面に浮かび上がる伝統的な製法である。
2. [10℃]前後の低温で発酵させ、酵母がタンクの底に沈む現代の主流な製法である。
3. 培養された酵母を使わず、空気中の野生酵母を取り込んで発酵させる特殊な製法である。
4. 乳酸菌の働きによって酸味を生成する発酵であり、ヨーグルトや一部の酒類・漬物に見られる現象である。

—

《 正解の選択肢番号：》

1

—

《 正解の解説：》

スタウトやヴァイツェン、ペールエールなどは、やや高い温度で発酵を行う上面発酵で造られる「エール」タイプのビールに分類されます。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ○ 正解
2. ピルスナーなどのラガータイプの製法であるため誤り。
3. ランビックなどの特殊なビールの製法であるため誤り。
4. ビールの主なアルコール発酵のタイプではないため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・ 上面発酵（エール）：高温（15～25℃）、香り豊か。例：スタウト、ヴァイツェン、ペールエール。
- ・ 下面発酵（ラガー）：低温（約10℃）、スッキリ。例：ピルスナー。

—

《 関連出題予測：》

「下面発酵」「ピルスナー」「ランビック」

-----

【第24問】世界5大ウイスキーのうち、麦芽の乾燥にピートを使わないことが多く、伝統的に「3回蒸留」を行うことで知られるのはどれか。

1. スコッチウイスキー

2. アメリカンウイスキー
3. アイリッシュウイスキー
4. カナディアンウイスキー

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. スコットランドで造られ、ピートによるスモーキーフレーバーが特徴で、主に2回蒸留されるウイスキーである。
2. トウモロコシやライ麦などを主原料とし、内側を焦がしたオーク新樽で熟成させるウイスキーである。
3. [アイルランド]共和国および北アイルランドで造られ、ピートを焚かず[3回蒸留]によるマイルドな味わいを持つウイスキーである。
4. カナダで造られ、ライ麦主体とトウモロコシ主体の原酒をブレンドした軽快なウイスキーである。

—  
《 正解の選択肢番号：》

3

—  
《 正解の解説：》

アイリッシュウイスキーは、麦芽を乾燥させる際にピートを使用しないことが多く、単式蒸留器で3回蒸留を行うため、クセのないマイルドな味わいになります。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ピートを使用し、主に2回蒸留であるため誤り。
2. 製法や特徴が異なるため誤り。
3. ○ 正解
4. 製法や特徴が異なるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・スコッチウイスキー：ピート香あり、2回蒸留が基本。
- ・アイリッシュウイスキー：ピート香なしが多く、3回蒸留が基本（マイルドな酒質になる）。

—  
《 関連出題予測：》

「スコッチウイスキー」「世界5大ウイスキー」「ピート」

-----

【第25問】 フランスのブランデー「アルマニャック」の伝統的な蒸留方法として一般的なものはどれか。

1. 半連続式蒸留機による1回蒸留
2. シャラント型単式蒸留器による2回蒸留
3. カフェ式連続式蒸留機による蒸留
4. 単式蒸留器による3回蒸留

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. [アルマニャック]地方で伝統的に用いられる、アランビック・アルマニャケと呼ばれる独自の蒸留機を用いた製法である。
2. [コニャック]地方で法的に義務付けられている伝統的な蒸留方法である。
3. グレーンウイスキーなどの製造に用いられる連続式蒸留機の名称である。
4. アイリッシュウイスキーなどで用いられる蒸留回数である。

—

《 正解の選択肢番号： 》

1

—

《 正解の解説： 》

アルマニャックは、伝統的にアランビック・アルマニャケと呼ばれる独自の半連続式蒸留機を用いて1回蒸留で造られるため、原料の野性味のある風味が残りやすくなります。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. ○ 正解
2. コニャックの規定であるため誤り。
3. グレーンウイスキーの蒸留機であるため誤り。
4. アイリッシュウイスキーなどの製法であるため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・コニャック：単式蒸留器（シャラント型）で2回蒸留。洗練された味わい。
- ・アルマニャック：半連続式蒸留機で1回蒸留。力強く野性味のある味わい。

—

《 関連出題予測 : 》

「コニャック」「シャラント型」「カルヴァドス」

-----

【第26問】 ジャガイモを主原料とし、キャラウェイやアニスなどのボタニカルで風味付けされる北欧特産のスピリッツはどれか。

1. ジン
2. ウォッカ
3. テキーラ
4. アクアビット

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 穀物などを原料とするスピリッツに、ジュニパーベリーを中心としたボタニカルで風味を付けた酒である。
2. 穀物などを連続蒸留し、白樺の炭などで濾過して無色透明・無味無臭に仕上げた酒である。
3. メキシコ特産のブルーアガベを原料として造られる酒である。
4. デンマークやノルウェーなど[北欧諸国]で造られる、[ジャガイモ]を主原料としたスピリッツである。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

4

—

《 正解の解説 : 》

アクアビットはスカンジナビア諸国（北欧）特産のスピリッツで、ジャガイモなどのデンプン質を原料とし、キャラウェイを中心にハーブやスパイスで風味付けされます。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. ジンは主に穀物原料でジュニパーベリー風味であるため誤り。
2. ウォッカは白樺炭濾過が特徴であるため誤り。

3. テキーラはブルーアガベが原料であるため誤り。

4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント : 》

- ・ アクアビット (Aquavit) はラテン語の「生命の水 (Aqua Vitae) 」が語源。
- ・ 原料は主にジャガイモ、主要な風味付けはキャラウェイ。

—

《 関連出題予測 : 》

「ウォッカ」「キャラウェイ」「ボタニカル」

-----

【第27問】 リキュールの分類のうち、「カンパリ」や「シャルトリューズ」などが該当するグループはどれか。

1. 果実系リキュール
2. 種子・核系リキュール
3. 薬草・香草系リキュール
4. 特殊系リキュール

—

《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. カシスやオレンジ (キュラソー) など、フルーツを主体としたリキュールのグループである。
2. カカオ豆やコーヒー豆 (カルーア)、アングの種子 (アマレット)などを主体としたリキュールのグループである。
3. [ハーブ]やスパイス、樹皮や根などを浸漬・蒸留し、複雑な香りと苦味などを持つリキュールのグループである。
4. 卵、クリーム、ヨーグルトなど、その他のカテゴリーに属さないリキュールのグループである。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

カンパリやシャルトリューズなどは、数多くのハーブやスパイスを用いて独特の苦味や香りを付けた「薬草・香草系リキュール」に分類されます。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. カンパリなどは果実主体のリキュールではないため誤り。
2. 種子や核を主体としたリキュールではないため誤り。
3. ○ 正解
4. 卵やクリームなどの特殊系ではないため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・薬草・香草系リキュールは、もともと中世ヨーロッパの錬金術師や修道院で造られた薬用酒（長寿の霊薬）が起源。
- ・カンパリはイタリア産、シャルトリューズはフランスの修道院が発祥。

—

《関連出題予測：》

「種子・核系リキュール」「果実系リキュール」「修道院」

-----

【第28問】カクテルのスタイルのうち、足つきのグラスで提供され、適温のうちに短時間で飲み切ることを想定したものを何と呼ぶか。

1. ロングドリンク
2. ショートドリンク
3. シューター
4. プース・カフェ

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 氷を入れたタンブラーなどのグラスで提供され、時間をかけてゆっくり飲む[長時間消費型]のスタイルである。
2. [カクテルグラス]などで提供され、氷が入っておらず、冷たいうちに短時間で飲み干す[短時間消費型]のスタイルである。

3. ショットグラスなどで提供され、一口で一気に飲み干すスタイルである。
4. 比重の異なるリキュールなどを混ぜないように層状に注ぐ、見た目を楽しむスタイルである。

—  
《正解の選択肢番号：》

2

—  
《正解の解説：》

ショートドリンク（ショートカクテル）は、主にカクテルグラスで提供され、氷が入っていないため冷たいうち（短時間）に飲み切るのが望ましいとされるスタイルです。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. 時間をかけて飲むスタイルであるため誤り。
2. ○ 正解
3. 一口で飲み干すショットスタイルのことであるため誤り。
4. 層状に注ぐスタイルのことであるため誤り。

—  
《記憶ポイント：》

- ・ショートドリンク：カクテルグラス、氷なし、短時間で飲む。（例：マティーニ、ギムレット）
- ・ロングドリンク：大きめのグラス、氷あり、ゆっくり飲む。（例：ジントニック、ハイボール）

—  
《関連出題予測：》

「ロングドリンク」「カクテルグラス」「ビルド」

-----  
  
【第29問】酒類のアルコール発酵において、原料の糖分が酵母の働きによって分解された際、エチルアルコールとともに生成される主な物質はどれか。

1. 炭酸ガス
2. 乳酸
3. 酢酸
4. アミノ酸

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. アルコール発酵の過程で、エチルアルコールとほぼ同体積発生する[二酸化炭素]のことである。
2. 酒母造りなどで活躍する乳酸菌によって生成され、雑菌の繁殖を抑える働きを持つ酸である。
3. 酢酸菌の働きによってアルコールが酸化して生成される、お酢の主成分である。
4. タンパク質が分解されて生成され、日本酒などの旨味成分となる物質である。

—  
《 正解の選択肢番号：》

1

—  
《 正解の解説：》

酵母が糖分を分解してアルコール発酵を行う際、エチルアルコール（エタノール）とほぼ等量の炭酸ガス（二酸化炭素）が生成されます。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. ○ 正解
2. 酵母によるアルコール発酵の直接的な生成物ではないため誤り。
3. アルコールが酸化して生じる酸であるため誤り。
4. タンパク質の分解産物であるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・アルコール発酵の化学式：糖分 → エチルアルコール + 炭酸ガス + 熱。
- ・シャンパーニュなどのスパークリングワインは、密閉状態で発酵させ、この炭酸ガスをワインに溶け込ませたものである。

—  
《 関連出題予測：》

「酵母」「糖化」「乳酸」

-----

【第30問】 スコッチウイスキー特有のスモーキーフレーバーを生み出すために、麦芽を乾燥させる際に燃やされる泥炭を何と呼ぶか。

1. ボタニカル
2. ピート
3. モラセス
4. チャー

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. ジンヤリキュールなどの風味付けに使用される草根木皮（ハーブやスパイスなど）の総称である。
2. スコットランドの湿地帯で採掘される[泥炭]（植物が炭化したもの）で、燃やすと独特の[燻煙香]が出る燃料である。
3. サトウキビから砂糖を精製する際に出る副産物（廃糖蜜）で、ラムの主原料となる。
4. バーボンウイスキーの熟成に用いる新樽の[内側を焦がす]工程のことである。

—

《 正解の選択肢番号：》

2

—

《 正解の解説：》

スコッチウイスキーの製造工程では、発芽した大麦（麦芽）の成長を止めて乾燥させる際、燃料としてピート（泥炭）を燃やして煙を当てることで、特有のスモーキーフレーバーが付与されます。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 香り付けの植物群のことであるため誤り。
2. ○ 正解
3. ラムの原料であるため誤り。
4. 樽の内側を焦がすことであるため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

・ピート（泥炭）の煙の香りが麦芽に移ることで、スコッチ特有の燻煙香（スモーキーフレーバー、ピーティな香り）が生まれる。

・アイリッシュウイスキーは基本的にピートを使用しない。

—

《 関連出題予測 : 》

「スコッチウイスキー」「大麦麦芽」「オーク樽」

-----

※ここからは、CBT試験でさらに高得点を狙うための、テキストの隅にあるとても細かい内容や特別な例外ルールを集めた問題セットです。

【第31問】 コニャックの6つの生産地区のうち、最も石灰質が豊かで最高品質のブランデーを生み出すとされる地区はどれか。

1. ファン・ボア
2. プティット・シャンパーニュ
3. ボルドリ
4. グランド・シャンパーニュ

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. コニャック生産地区の一つで、熟成が早いとされる地区である。
2. グランド・シャンパーニュに次ぐ品質とされる生産地区である。
3. 粘土珪質土壌で、スミレの香りが特徴のブランデーを生み出す生産地区である。
4. [コニャック]の生産地区の中で最も石灰質が豊かで、[最高品質]のブランデーを生み出すとされる中心的な地区である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

4

—

《 正解の解説 : 》

コニャックの生産地区は6つに分かれており、その中でもグランド・シャンパーニュは石灰質の土壌に恵まれ、最もエレガントで長期熟成に向く最高品質の原酒を生み出します。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 最も石灰質が豊かな地区ではないため誤り。
2. 2番目に位置付けられる地区であるため誤り。
3. 石灰質が最も豊かな地区ではないため誤り。

4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント : 》

- ・コニャックの生産地区は中心から外側に向かって6つに分類される。
- ・グランド・シャンパーニュとプティット・シャンパーニュの原酒のみ（前者が50%以上）をブレンドしたものを「フィーヌ・シャンパーニュ」と呼ぶ。

—

《 関連出題予測 : 》

「プティット・シャンパーニュ」 「フィーヌ・シャンパーニュ」 「ボルドリ」

-----

【第32問】 グラスの縁をレモンなどの果汁で濡らし、そこに塩や砂糖などを付着させるカクテルのデコレーション技法を何と呼ぶか。

1. プース・カフェ
2. スノースタイル
3. フロート
4. マッドル

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 比重の異なるリキュールなどを層状に重ねる技法である。
2. グラスの縁に[塩]や[砂糖]をまぶす、マルガリータなどで代表的なデコレーション技法である。
3. カクテルの表面に生クリームや別の酒を浮かべる技法である。
4. ハーブやフルーツなどをグラスの中で潰す（ペストルする）技法である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説： 》

グラスの縁に塩や砂糖をつける技法は、雪のように見えることから日本ではスノースタイルと呼ばれます（海外ではコーラル・スタイルやリムド・ウィズ・ソルト/シュガーなどと呼ばれます）。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 層状にする技法であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 液体を浮かべる技法であるため誤り。
4. 材料を潰す技法であるため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・スノースタイルの代表的なカクテル：マルガリータ（テキーラベース+塩）、ソルティ・ドッグ（ウォッカベース+塩）。
- ・海外では通じない和製英語である。

—

《 関連出題予測： 》

「マルガリータ」「ソルティ・ドッグ」「プース・カフェ」

-----

【第33問】EUの規定において、リキュールの「クレーム・ド・カシス」を名乗るために必要な1リットルあたりの最低糖分含有量はどれか。

1. 100g以上
2. 250g以上
3. 400g以上
4. 500g以上

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. 一般的なリキュールの最低糖分含有量要件（[100g/L]）である。
2. 「クレーム・ド・（果実名）」を名乗るために必要な最低糖分含有量要件（[250g/L]）である。
3. EU規定で「[クレーム・ド・カシス]」に特別に定められた最低糖分含有量要件（[400g/L]）である。

4. 規定された糖分基準の数値ではない。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

EUの規定では、通常「クレーン・ド・～」を名乗るリキュールは糖分250g/L以上が必要ですが、クレーン・ド・カシスのみ例外として糖分400g/L以上が必要と定められています。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 一般的なリキュールの基準であるため誤り。
2. 通常の「クレーン・ド・～」の基準であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 規定された数値ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

- ・リキュールの糖分要件 (EU) : 基本は100g/L以上。
- ・クレーン・ド・～ : 250g/L以上。
- ・クレーン・ド・カシス : 例外的に400g/L以上の糖分が必要。

—

《 関連出題予測 : 》

「カシス」 「果実系リキュール」 「EU規定」

-----

【第34問】 中国酒の分類において、高粱（コーリャン）などの穀物を原料とし、固体発酵・固体蒸留という独特の製法で造られる蒸留酒を何と呼ぶか。

1. 黄酒（ホアンチュウ）
2. 白酒（パイチュウ）
3. 紹興酒（シャオシンチュウ）
4. 薬味酒（ヤオウェイチュウ）

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 米や麦などの穀物を原料とする中国の醸造酒の総称である。
2. [高粱]などの穀物を原料とし、中国特有の製法で造られる[蒸留酒]の総称である。
3. 浙江省紹興市で造られる、黄酒の代表的な銘柄である。
4. 漢方薬などを黄酒や白酒に漬け込んだ混成酒である。

—  
《 正解の選択肢番号：》

2

—  
《 正解の解説：》

白酒（パイチュウ）は、高粱などを主原料に、固体のまま発酵・蒸留を行うという世界でも珍しい製法で造られる中国の蒸留酒です。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 醸造酒の総称であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 黄酒の一種（醸造酒）であるため誤り。
4. 混成酒であるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・ 中国酒の2大分類：黄酒（醸造酒）、白酒（蒸留酒）。
- ・ 白酒の代表銘柄：茅台酒（マオタイチュウ）、五糧液（ウーリャンイエ）など。

—  
《 関連出題予測：》

「黄酒」「紹興酒」「高粱」

-----  
【第35問】 サトウキビを原料とするスピリッツ「ラム」の製法による分類のうち、サトウキビの搾り汁をそのまま直接発酵・蒸留させる製法を何と呼ぶか。

1. インダストリアル・ラム
2. アグリコール・ラム
3. ライト・ラム
4. ヘビー・ラム

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 砂糖を精製した後に残る副産物であるモラセス（廃糖蜜）を原料とする、工業的で一般的な製法である。
2. サトウキビの[搾り汁]を直接発酵させる、フランスの海外県マルティニーク島などでみられる[農業的]な製法である。
3. 連続式蒸留機を用いて造られる、風味が軽くクセのないラムの分類である。
4. 単式蒸留器を用いて造られる、風味が強く濃厚なラムの分類である。

—  
《 正解の選択肢番号：》

2

—  
《 正解の解説：》

アグリコール・ラム（農業ラム）は、サトウキビの搾り汁をそのまま発酵・蒸留させる伝統的でコストのかかる製法であり、サトウキビ本来の青々しい風味が強く残ります。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. モラセスを原料とする製法であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 風味による分類であり、製法（原料）の名称ではないため誤り。
4. 風味による分類であり、製法（原料）の名称ではないため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・アグリコール・ラム：サトウキビの搾り汁を直接使う（マルティニーク島など、生産量が少ない）。
- ・インダストリアル・ラム：モラセス（廃糖蜜）を使う（世界のラムの大多数）。

—  
《 関連出題予測：》

「インダストリアル・ラム」「モラセス」「マルティニーク島」

-----

【第36問】 ビールのパッケージング工程における「生ビール（ドラフトビール）」の定義として正しいものはどれか。

1. 樽から直接サーバーで注がれるビールのこと
2. 熱処理（殺菌）を行っていないビールのこと
3. 下面発酵で造られたビールのこと
4. 酵母を濾過せずに残したビールのこと

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. 提供方法に関する一般的なイメージであるが、法的な定義ではない。
2. パッケージングの際に、酵母の発酵を止めるための[熱処理]（パストリゼーション）を行っていないビールのことである。
3. 発酵方法による分類（ラガー）であり、生ビールの定義ではない。
4. 無濾過ビールなどを指す特徴であるが、生ビールの絶対条件ではない。

—

《 正解の選択肢番号： 》

2

—

《 正解の解説： 》

日本における「生ビール」の定義は、酵母の働きを止めるための熱処理（パストリゼーション）を行っていないビールのことであり、現在は精密濾過技術の向上により、缶や瓶のビールの多くも生ビールに分類されます。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 提供形態は生ビールの定義とは関係ないため誤り。
2. ○ 正解
3. 発酵方法の違いであるため誤り。
4. 酵母を濾過して取り除いたものも熱処理していなければ生ビールと呼ばれるため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・生ビール＝非熱処理ビール。提供容器（樽、瓶、缶）は問わない。
- ・熱処理を行ったビールは「熱処理ビール」と表記される。

—

《関連出題予測：》

「パストリゼーション」「ラガー」「上面発酵」

-----

【第37問】カナディアンウイスキーの製造において、全体の「9.09%」までであれば、ウイスキー原酒以外のどの酒類をブレンドすることが法的に認められているか。

1. 水以外の酒類は一切認められていない
2. ワインや他のスピリッツ類
3. メキシコ産テキーラのみ
4. サトウキビ由来のラムのみ

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. スコッチウイスキーなどに見られる厳格な規定である。
2. カナディアンウイスキー特有の規定で、[2年以上熟成]させた[ワイン]や[スピリッツ]などを全体の11分の1（9.09%）までブレンドできるルールである。
3. 規定されていない酒類である。
4. 規定されていない酒類である。

—

《正解の選択肢番号：》

2

—

《正解の解説：》

カナディアンウイスキーには「9.09%ルール」という独自の規定があり、2年以上樽熟成させたワインや他のスピリッツなどのウイスキー以外の酒類を、最大9.09%（1/11）までブレンドすることが認められています。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. カナダでは特例が認められているため誤り。
2. ○ 正解
3. テキーラに限定されていないため誤り。
4. ラムに限定されていないため誤り。

—  
《 記憶ポイント : 》

- ・カナディアンウイスキーの特徴：ベースウイスキーとフレーバリングウイスキーのブレンド。
- ・特例の「9.09%ルール」：風味の調整のために他の酒類（ワイン等）を少量ブレンド可能。

—  
《 関連出題予測 : 》

「ベースウイスキー」 「フレーバリングウイスキー」 「ライ麦」  
-----

【第38問】 単式蒸留焼酎の地理的表示（GI）「球磨（くま）」の主原料として規定されているものはどれか。

1. 米
2. 麦
3. サツマイモ
4. そば

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 熊本県人吉地方のGI「球磨焼酎」や沖縄県のGI「琉球泡盛」の主原料として規定されている穀物である。
2. 長崎県のGI「壱岐焼酎」などで規定されている穀物である。
3. 鹿児島県のGI「薩摩焼酎」で規定されている芋類である。
4. GI指定はされていないが、焼酎の原料として使われる穀物である。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》

1  
—

《 正解の解説 : 》

地理的表示（GI）「球磨」は、熊本県の球磨郡および人吉市で造られる単式蒸留焼酎で、国産米と国内で製造された米麴を使用し、球磨川の地下水で仕込むことが規定されています。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. ○ 正解
2. 麦は壱岐焼酎の原料であるため誤り。
3. サツマイモは薩摩焼酎の原料であるため誤り。
4. GI「球磨」の原料ではないため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ GI指定の焼酎：球磨（米・熊本）、壱岐（麦・長崎）、薩摩（芋・鹿児島）、琉球（米・沖縄）。
- ・ 「球磨」と「琉球」はどちらも米原料だが、球磨焼酎は黄麴・白麴等が使われ、琉球泡盛は黒麴を用いた全麴仕込みという違いがある。

—

《 関連出題予測： 》

「壱岐焼酎」「薩摩焼酎」「地理的表示（GI）」

-----

【第39問】 テキーラの熟成度合いによる分類のうち、オーク樽で「1年以上」熟成させたものを何と呼ぶか。

1. ブランコ
2. レポサド
3. アネホ
4. エクストラ・アネホ

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）： 》

1. 樽熟成を行わないか、製造後60日未満の無色透明なテキーラ（シルバー）である。
2. オーク樽で2ヶ月以上、1年未満熟成させた、淡い黄金色のテキーラである。
3. 容量600リットル以下のオーク樽で[1年以上]熟成させた、まろやかで琥珀色のテキーラである。
4. 容量600リットル以下のオーク樽で3年以上熟成させた、最高級のテキーラである。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

3

—

《 正解の解説 : 》

テキーラは樽熟成の期間によって名称が変わり、オーク樽で1年以上熟成させたものは「アネホ (Añejo)」と呼ばれます。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 熟成期間がない（または60日未満）ため誤り。
2. 熟成期間が1年未満であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 熟成期間が3年以上であるため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

・ テキーラの熟成期間 :

- ① ブランコ (シルバー) : 樽熟成なし (60日未満) 。
- ② レポサド : 2ヶ月以上～1年未満。
- ③ アネホ : 1年以上。
- ④ エクストラ・アネホ : 3年以上。

—

《 関連出題予測 : 》

「ブランコ」「レポサド」「ブルーアガベ」

-----

【第40問】 日本酒の生酏系酒母のうち、明治時代に開発された、米と麴をすり潰す「山卸 (やまおろし)」という重労働の工程を廃止した製法を何と呼ぶか。

1. 速醸酏
2. 菩提酏
3. 山廃酏
4. 高温糖化酏

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 乳酸菌を育成するのではなく、市販の醸造用乳酸を添加して造られる現代の主流な酒母である。
2. 室町時代に奈良県の寺院で編み出されたとされる、特殊な天然乳酸菌の育成法を用いた酒母である。
3. 酵母の育成に必要な乳酸を天然の乳酸菌から得る生酏系のうち、[山卸]（米すり）を[廃止]した製法である。
4. 高温で酵素を働かせて短期間で糖化と乳酸生成を行う酒母である。

—  
《 正解の選択肢番号：》

3

—  
《 正解の解説：》

山廃酏（やまはいもと）は、「山卸廃止酏」の略称であり、あらかじめ水に米麴の酵素を溶かし込むことで、重労働である米のすり潰し（山卸）を行わなくても天然の乳酸菌を育成できる製法です。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. 乳酸を添加する製法であるため誤り。
2. 伝統的な特殊製法であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 乳酸菌の育成プロセスが異なるため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・生酏（きもと）：天然の乳酸菌を育成。米をすり潰す「山卸」を行う。
- ・山廃酏（やまはいもと）：生酏の一種だが、「山卸」を廃止（やらない）製法。
- ・どちらも天然の乳酸菌を育成するため、濃醇で複雑な味わいになりやすい。

—  
《 関連出題予測：》

「生酏系酒母」「速醸系酒母」「乳酸」  
-----

【第41問】 コニャックの熟成年数表示において、「X.O.」クラスを名乗るために必要な最低熟成年数（コント数）として、2018年以降に規定されているものはどれか。

1. コント4
2. コント6
3. コント10
4. コント15

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 「V.S.O.P.」や「レゼルヴ」と呼ばれるクラスの最低熟成基準（[コント4]）である。
2. 以前の「[X.O.]」や、現在の「ナポレオン」と呼ばれるクラスの最低熟成基準（[コント6]）である。
3. [2018年]の規定変更により、「[X.O.]」を名乗るために必要な新たな最低熟成年数（[コント10]）である。
4. 特定の等級基準の最低熟成年数として法的に規定された数値ではない。

—  
《 正解の選択肢番号：》

3

—  
《 正解の解説：》

コニャックの「X.O.」は、2018年の規定変更により、最低熟成年数がコント6からコント10（熟成10年目から）に引き上げられました。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. V.S.O.P.クラスの基準であるため誤り。
2. 旧規定のX.O.および現在のナポレオンの基準であるため誤り。
3. ○ 正解
4. 法的なコントの区分として規定されていないため誤り。

—  
《 記憶ポイント：》

- ・コニャックの熟成表示（コント）：V.S.（コント2）、V.S.O.P.（コント4）、ナポレオン（コント6）。
- ・X.O.は以前はコント6だったが、2018年4月以降は「コント10以上」と厳格化された。

—

《 関連出題予測 : 》

「コント」 「V.S.O.P.」 「ナポレオン」

-----

【第42問】 リキュールの風味抽出法のうち、コーヒーの抽出のように、循環器を用いてアルコールや温水を通し、連続的に風味を抽出する方法を何と呼ぶか。

1. 蒸留法
2. 浸漬法
3. エッセンス法
4. パーコレーション法

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 原料をアルコールとともに加熱し、揮発成分を冷却して香り成分を抽出する方法である。
2. ベースとなるアルコールに果実やハーブを漬け込み、時間をかけて成分を抽出する方法である。
3. 天然または人工の香料オイルをアルコールに添加する簡易的な方法である。
4. 循環器を用いて上部からアルコールなどをシャワー状に注ぎ、[連続的]に風味を抽出する方法である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

4

—

《 正解の解説 : 》

パーコレーション法は、上部からアルコールや温水をシャワー状に注ぎ、循環させて原料から香味成分を連続的に抽出するリキュールの製法です。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 加熱して抽出する製法であるため誤り。
2. 漬け込む製法であるため誤り。
3. 香料を添加する製法であるため誤り。
4. ○ 正解

—

《記憶ポイント：》

- ・浸漬法（マセレーション）：漬け込む。（果実系などに多い）
- ・蒸留法：熱して抽出する。（高級リキュールなどに多い）
- ・パーコレーション法：循環器で連続抽出する。（コーヒーなどの抽出に似ている）

—  
《関連出題予測：》

「浸漬法」「蒸留法」「エッセンス法」

-----

【第43問】 ワイン醸造後のブドウの搾りかすを蒸留して造られる粕取りブランデーのうち、イタリアで生産されるものを何と呼ぶか。

1. マール
2. グラッパ
3. ピスコ
4. カルヴァドス

—  
《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [フランス]の各地で生産される、ブドウの搾りかすを原料とした粕取りブランデーの総称である。
2. [イタリア]の各地で生産される、ブドウの搾りかすを原料とした粕取りブランデーの総称である。
3. [ペルー]や[チリ]でブドウ果汁を直接発酵・蒸留して造られるスピリッツ（ブランデー）である。
4. [フランス]の[ノルマンディー地方]などでリンゴを主原料として造られるブランデーである。

—  
《正解の選択肢番号：》

2

—  
《正解の解説：》

ワイン醸造後のブドウの搾りかすに水を加えて再発酵させ（またはそのまま）蒸留した粕取りブランデーのうち、イタリア産のものをグラッパと呼びます。

—  
《正解以外の選択肢の解説：》

1. フランス産の粕取りブランデーの名称であるため誤り。
2. ○ 正解
3. ブドウ果汁から造られる南米の蒸留酒であるため誤り。
4. リンゴから造られるブランデーであるため誤り。

—  
《 記憶ポイント : 》

- ・ 粕取りブランデー：ワインを搾った後の残骸（果皮や種）を蒸留して造る酒。
- ・ イタリア産＝グラッパ、フランス産＝マール。

—  
《 関連出題予測 : 》

「マール」「ピスコ」「カルヴァドス」

-----  
【第44問】 ビールの製造工程における「焙燥（ばいそう）」の目的として正しいものはどれか。

1. 麦汁にホップを加えて苦味を付与する
2. 発酵を終えたビールを低温で熟成させる
3. 発芽した麦芽の成長を止め、特有の色や香りを付ける
4. 酵母を取り除き、発酵を停止させる

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. 煮沸工程などで[ホップ]を添加し、ビールに苦味や香りを付ける作業である。
2. 貯酒（ラガリング）工程で行われる、ビールの風味を調和させる作業である。
3. 発芽した[大麦]（麦芽）を熱風などで乾燥させ、成長を止めるとともに色や香ばしさを付ける工程である。
4. 濾過や熱処理（パストリゼーション）によって酵母の活動を止める工程である。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》

3

—  
《 正解の解説 : 》

焙燥は、発芽した大麦の成長を熱風で止め、酵素力を保存すると同時に、ビール特有の色や香ばしい香りを麦芽に付与する重要な工程です。

—

《正解以外の選択肢の解説：》

1. ホップの添加は煮沸工程などで行われるため誤り。
2. 発酵後の貯酒（熟成）工程の目的であるため誤り。
3. ○ 正解
4. パッケージング前の濾過や熱処理の目的であるため誤り。

—

《記憶ポイント：》

- ・ 麦芽製造の工程：浸麦（水に浸す）→発芽（芽を出させる）→焙燥（熱風で乾燥させ成長を止める）。
- ・ 焙燥の温度や時間によって、ビールの色合い（淡色～濃色）が変化する。

—

《関連出題予測：》

「糖化」「煮沸」「パストリゼーション」

-----

【第45問】スコッチウイスキーの生産地域のうち、強烈なピート香と潮の風味を持つ個性的なモルトウイスキーが多く造られる島はどれか。

1. スペイサイド
2. ハイランド
3. ローランド
4. アイラ

—

《選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [スコットランド]最大のウイスキー産地であり、華やかでバランスの良い銘柄が密集する地域である。
2. 広大な面積を持ち、地域によって多様な特徴のウイスキーが造られる産地である。
3. [スコットランド]南部の低地地方で、穏やかで軽い風味のウイスキーが造られる産地である。
4. [スコットランド]西岸に位置し、強烈な[ピート]香やヨード香、潮の風味を持つウイスキーの産地である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

4

—

《 正解の解説 : 》

アイラ島 (Islay) はスコットランド西岸のヘブリディーズ諸島に位置し、ピート香 (燻煙香) やヨード香、潮の風味などの強烈な個性を持つウイスキーの産地として知られています。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 華やかでエレガントなモルトが多い地域であるため誤り。
2. 多様性があるが、強烈なピート香の代名詞的な地域ではないため誤り。
3. 穏やかでライトなモルトが多い地域であるため誤り。

4. ○ 正解

—

《 記憶ポイント : 》

- ・スコッチの代表的な産地：ハイランド、スペイサイド、ローランド、キャンベルタウン、アイラ、アイランズ。
- ・アイラモルトの特徴：強烈なピート香、ヨード (薬品) 香、海藻、潮の香り。

—

《 関連出題予測 : 》

「スペイサイド」 「ハイランド」 「キャンベルタウン」

-----

【第46問】 酒税法における焼酎の分類で、「連続式蒸留焼酎 (甲類)」のアルコール分の規定として正しいものはどれか。

1. 22度未満
2. 36度未満
3. 45度以下
4. 規定なし

—

《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. 果実酒などの規定に見られるアルコール度数に関連する数値である。
2. 酒税法において、[連続式蒸留焼酎]（甲類）のアルコール分の上限として規定された数値である。
3. 酒税法において、[単式蒸留焼酎]（乙類）のアルコール分の上限として規定された数値である。
4. スピリッツなど特定の分類において度数上限がないものに関連する。

—  
《 正解の選択肢番号 : 》

2

—  
《 正解の解説 : 》

酒税法において、連続式蒸留機を用いて蒸留した連続式蒸留焼酎（甲類）のアルコール分は36度未満と規定されています。

—  
《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 焼酎の規定ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 単式蒸留焼酎（乙類）の規定であるため誤り。
4. 焼酎にはアルコール分の上限規定があるため誤り。

—  
《 記憶ポイント : 》

- ・ 連続式蒸留焼酎（旧甲類）：36度未満。無色透明でクセがなく、サワーやチューハイのベースに向く。
- ・ 単式蒸留焼酎（旧乙類・本格焼酎）：45度以下。原料の風味が残り、ロックやお湯割りで楽しむ。

—  
《 関連出題予測 : 》

「単式蒸留焼酎」「45度以下」「本格焼酎」

-----  
  
【第47問】カクテルの作成技法のうち、専用の器具に氷と材料を入れ、激しく振ることで材料を急冷し、空気を含ませてまろやかに仕上げる技法を何と呼ぶか。

1. ビルド
2. ステア

3. シェーク

4. ブレンド

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. 提供するグラスに直接材料と氷を入れて軽く混ぜる、最もシンプルな技法である。
2. [ミキシンググラス]という別容器に材料と氷を入れてかき混ぜ、冷やしてからグラスに注ぐ技法である。
3. [シェーカー]という専用器具に材料と氷を入れて激しく振り混ぜ、急冷・攪拌する技法である。
4. ミキサー（ブレンダー）を使って、氷とともに材料をシャーベット状に粉碎する技法である。

—

《 正解の選択肢番号：》

3

—

《 正解の解説：》

シェークは、混ぜりにくい材料（シロップやクリームなど）をシェーカーに入れて急激に冷やし混ぜ合わせる技法で、細かい気泡が含まれるため口当たりがまるやかになります。

—

《 正解以外の選択肢の解説：》

1. グラスで直接作る技法であるため誤り。
2. かき混ぜる技法であるため誤り。
3. ○ 正解
4. ミキサーを使う技法であるため誤り。

—

《 記憶ポイント：》

- ・シェーク：シェーカーで振る。材料を急冷し、空気を含ませて角を取る。（例：ギムレット、マルガリータ）
- ・ステア：ミキシンググラスで混ぜる。酒本来の味を活かす。（例：マティーニ、マンハッタン）

—

《 関連出題予測：》

「ビルド」「ステア」「ブレンド」

-----

【第48問】スピリッツのジンのうち、トウモロコシなどを糖化・発酵させ、単式蒸留器で蒸留した麦芽香の強いスピリッツに、ジュニパーベリーなどで風味を付けたオランダ発祥のジンを何と呼ぶか。

1. ロンドン・ドライ・ジン
2. プリマス・ジン
3. シュタインヘーガー
4. ジュネヴァ

—  
《 選択肢それぞれの意味（ヒント）：》

1. [イギリス]の[ロンドン]を中心に発展した、連続式蒸留機を用いたクリアな風味のジンである。
2. [イギリス]南西部の港町で造られる、伝統的なスタイルのジンである。
3. [ドイツ]特産の、生のジュニパーベリーを発酵・蒸留して造られるジンである。
4. [オランダ]発祥の、単式蒸留器で造られる濃厚な麦芽香を持つ伝統的なジンである。

—  
《 正解の選択肢番号：》

4

—  
《 正解の解説：》

ジュネヴァ（Genever）はオランダ発祥の歴史あるジンで、単式蒸留による濃厚な穀物の風味と麦芽香を持つのが特徴であり、オランダ・ジンとも呼ばれます。

—  
《 正解以外の選択肢の解説：》

1. イギリス産でクリアな風味のジンであるため誤り。
2. イギリスの特定地域で造られるジンであるため誤り。
3. ドイツ産のジンであるため誤り。
4. ○ 正解

—  
《 記憶ポイント：》

・世界の代表的なジン：

- ①ロンドン・ドライ・ジン（イギリス・クリアな味わい）
- ②ジュネヴァ（オランダ・濃厚な麦芽の風味）

③シュタインヘーガー（ドイツ・マイルドな風味）

—

《 関連出題予測 : 》

「ロンドン・ドライ・ジン」 「シュタインヘーガー」 「ジュニパーベリー」

-----

【第49問】 2021年に日本洋酒酒造組合が制定した「ジャパニーズウイスキー」の自主基準において、熟成に関する規定として正しいものはどれか。

1. オーク樽に詰め、日本国内で1年以上貯蔵すること
2. 木樽に詰め、日本国内で3年以上貯蔵すること
3. 樽熟成の期間規定はなく、日本国内で瓶詰めすること
4. アメリカンホワイトオークの新樽で2年以上貯蔵すること

—

《 選択肢それぞれの意味（ヒント） : 》

1. テキーラのアネホなどの熟成規定に近い数値である。
2. [ジャパニーズウイスキー]の自主基準において定められた、[木樽]での[3年以上]の熟成規定である。
3. 熟成期間の条件がない蒸留酒に見られる規定である。
4. ストレート・バーボンウイスキーなどの熟成規定に近い数値である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

2021年に制定されたジャパニーズウイスキーの表示に関する自主基準では、内容量700リットル以下の木樽に詰め、日本国内で3年以上貯蔵することが規定されています。

—

《 正解以外の選択肢の解説 : 》

1. 1年以上ではないため誤り。
2. ○ 正解
3. 樽熟成の期間規定（3年以上）が存在するため誤り。

4. バーボンなどの規定であり、新樽の義務はないため誤り。

—

《 記憶ポイント : 》

・ ジャパニーズウイスキーの主な自主基準 :

- ① 原材料は麦芽、穀類、日本国内で採水された水。
- ② 日本国内の蒸留所で糖化・発酵・蒸留。
- ③ 700リットル以下の木樽で日本国内で3年以上貯蔵。

—

《 関連出題予測 : 》

「日本洋酒酒造組合」 「木樽」 「スコッチウイスキー」

-----

【第50問】 中国酒のうち、米やもち米を主原料とし、麦麴などを用いて醸造して造られる「醸造酒」の総称を何と呼ぶか。

1. 白酒 (パイチュウ)
2. 黄酒 (ホアンチュウ)
3. 薬味酒 (ヤオウェイチュウ)
4. 果酒 (グオチュウ)

—

《 選択肢それぞれの意味 (ヒント) : 》

1. 高粱 (コーリャン) などの穀物を原料とする中国の[蒸留酒]の総称である。
2. 米やもち米などを原料とする中国の伝統的な[醸造酒]の総称である。
3. 漢方薬などを白酒や黄酒に漬け込んだ[混成酒]の総称である。
4. フルーツを原料とする中国の果実酒の総称である。

—

《 正解の選択肢番号 : 》

2

—

《 正解の解説 : 》

黄酒（ホアンチュウ）は、米やもち米などの穀物を主原料に麦麴などで醸造される中国の伝統的な醸造酒の総称であり、代表的なものに紹興酒があります。

—

《 正解以外の選択肢の解説： 》

1. 白酒は蒸留酒の総称であるため誤り。
2. ○ 正解
3. 薬味酒は混成酒の総称であるため誤り。
4. 果酒は果実酒の総称であるため誤り。

—

《 記憶ポイント： 》

- ・ 中国酒の分類：黄酒（ホアンチュウ）＝醸造酒、白酒（パイチュウ）＝蒸留酒。
- ・ 黄酒の中でも、浙江省紹興市で一定の基準を満たして造られたものを「紹興酒」と呼ぶ。

—

《 関連出題予測： 》

「白酒（パイチュウ）」 「紹興酒」 「薬味酒」

-----