

## ■第1次試験

I.次の問題は「飲食のプロフェッショナル」について問う問題である。各問に答えよ。

### 【例題 01】

次の文章は「飲食の提供・販売における問題点と消費者の不満足」に関するものである。空欄①～③にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より選び記号で答えよ。

飲食サービス業を利用される消費者の不満の多くは、消費者が（①）価値よりも（②）に付加価値を求めているにもかかわらず、提供・販売する側がそれに気付いていない、もしくは対応できていないというミスマッチから発生している。

（選択肢）

- 1：①物質的 ②人的サービス
- 2：①物質的 ②美味しさ
- 3：①商品 ②人的サービス
- 4：①商品 ②美味しさ

II.次の問題は「酒類の基礎知識」について問う問題である。各問に答えよ。

### 【例題 02】

次の文章は「酒類全般に共通する商品特性」に関するものである。適切でないものを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

（選択肢）

- 1：品質は変化しないので保存管理に注意を払う必要はない
- 2：品質が変化しやすいため、適切な保存管理が必要である
- 3：良くも悪くも身体に影響を与える
- 4：各民族や文化を代表する、「文化の粋」として位置付けられる

### 【例題 03】

次の文章は「醸造酒の起源」に関するものである。空欄①～③にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

醸造酒の起源は、（①）頃に現在の（②）でワイン造りに関する記録が見つかったことから、ここを発祥とする説など諸説ある。

（選択肢）

- 1：①紀元前 5000 年 ②ヤマブドウの種
- 2：①紀元前 5000 年 ②チリ
- 3：①紀元前 3000 年 ②チリ
- 4：①紀元前 3000 年 ②イラク周辺

Ⅲ.次の問題は「さまざまな酒類と嗜好性食品・飲料の基礎知識」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 04】

次の文章は「日本酒の商品特性」に関するものである。空欄①～④にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

日本酒の商品特性には飲用温度帯が（①）ことや、料理の相性において料理のマイナス面を引き出すことが（②）ことなどが挙げられる。

（選択肢）

- 1：①狭い ②少ない
- 2：①広い ②少ない
- 3：①狭い ②多い
- 4：①広い ②多い

【例題 05】

次の文章は「焼酎の商品特性」に関するものである。空欄①～④にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

焼酎の商品特性には（①）蒸留酒であることや、（②）として飲用されることが多いことなどが挙げられる。

（選択肢）

- 1：①自由な飲み方ができる ②食後酒
- 2：①自由な飲み方ができる ②食中酒
- 3：①決まった飲み方に限定された ②食中酒
- 4：①決まった飲み方に限定された ②食後酒

Ⅳ.次の問題は「世界の食文化と飲食の効果」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 06】

次の文章は「日本食品標準成分表」に関するものである。適切なものを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

（選択肢）

- 1：「日本食品標準成分表」は、一般家庭での利用は考慮されていない
- 2：「日本食品標準成分表」は、日常的に摂取する食品の成分を掲載している
- 3：「日本食品標準成分表」は、特定の栄養素のみを取り上げている
- 4：「日本食品標準成分表」は、学校給食には使用されていない

V.次の問題は「テイスティング」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 07】

次の文章は「テイスティングの具体的な手法」に関するものである。適切でないものを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

(選択肢)

- 1：テイスティングは五感を駆使するだけに、肉体的にも精神的にも健全な状態で行うべきである
- 2：テイスティングを行う際の適切な室温は 20°C前後である
- 3：テイスティングを行う際のワインや日本酒などの適温は 15°C前後である
- 4：テイスティングを行う際は、あらかじめ比較対象を定めておく必要はない

VI.次の問題は「サービス」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 08】

次の文章は「サービスの心構え」に関するものである。適切でないものを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

(選択肢)

- 1：好感度を高めるには、何よりもコミュニケーション力を高めることである
- 2：サービスを行うスタッフは、「適切・的確なサービス」を常に心掛け、実践していかなければならない
- 3：豊富な知識を生かした提案であっても、好感度が低ければお客様に受け入れられない
- 4：心がこもったサービスができなくとも、サービス技術に長けていればお客様の支持を得ることができる

VII.次の問題は「さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料のサービス」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 09】

次の文章は「嗜好性食品・飲料の保存管理」に関するものである。適切でないものを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

(選択肢)

- 1：蛍光灯や殺菌灯の使用は、光源として適していない
- 2：スクリュウキャップを使用した酒類は、横に寝かせて保存する必要がある
- 3：光を遮断することは、変色や風味の低下を防ぐために重要である
- 4：ビールやスパークリングワインは振動（衝撃）を与えると、瓶が破裂する恐れがある

VIII.次の問題は「セールスプロモーション」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 10】

次の文章は「季節別セールスプロモーションを考案する際の切り口」に関するものである。適切でないものを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

(選択肢)

- 1：季節や気候による気分、体調の変化で体が自然と欲するものを取り入れた提案は重要である
- 2：季節限定商品を取り入れることで顧客の関心を引きやすくなる
- 3：季節の食材と組み合わせた提案を行っても、商品の魅力を高めることはできない
- 4：行事と組み合わせたプロモーションは、顧客の関心を引きやすくなる

## ■第2次試験

I.次の問題は「焼酎唎酒師の能力と焼酎のセールスプロモーション（魅力）となる商品特性」について問う問題である。各問に答えよ。

### 【例題 01】

次の文章は「蒸留酒と比較した場合の本格焼酎・泡盛の商品特性」に関するものである。適切でないものを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

（選択肢）

- 1：食中酒としての汎用性の高い蒸留酒である
- 2：原料由来の香味が明確に感じられる蒸留酒である
- 3：使用する原料の種類が多い蒸留酒である
- 4：世界の蒸留酒と比較するとアルコール度数が高い商品が多い

II.次の各問は「本格焼酎・泡盛の原料」について問う問題である。各問に答えよ。

### 【例題 02】

次の文章は「さつまいも」に関するものである。空欄①～②にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

原産国が ① であるさつまいもは、バタタスルート、クマラルート、カモテルートのいずれかで世界中に伝播した。② ルートは、コロンブスが新大陸発見と大きな関りがある伝播ルートである。

（選択肢）

- 1：①中南米 ②カモテ
- 2：①アフリカ ②カモテ
- 3：①アフリカ ②バタタス
- 4：①中南米 ②バタタス

### 【例題 03】

次の文章は「麹菌」に関するものである。空欄①～②にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

黄麹菌は孢子が黄色や黄緑色の麹菌で主に日本酒の製造に使用される。学名は ① という。黒麹菌や白麹菌のように ② を生成しないので、不要な微生物が繁殖するリスクが高く、低温での管理が必要などと手間を要する。

（選択肢）

- 1：①アスペルギルス・オリゼ ②アミノ酸
- 2：①アスペルギルス・リュウチュウエンシス ③クエン酸
- 3：①アスペルギルス・オリゼ ③クエン酸
- 4：①アスペルギルス・リュウチュウエンシス ②アミノ酸

Ⅲ.次の各問は「本格焼酎・泡盛の製法」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 04】

次の文章は「本格焼酎・泡盛の原料処理」に関するものである。空欄①～④にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

本格焼酎・泡盛の主原料は不要な部分を取り除かれたのち、主原料を (①) することや不要な香気成分を揮散させることなどを主目的に加熱される。加熱の手法は、(②) 場合がほとんどである。

(選択肢)

- 1: ①α化 ②蒸す
- 2: ①β化 ②蒸す
- 3: ①β化 ②煮る
- 4: ①α化 ②煮る

【例題 05】

次の文章は「泡盛の仕込み」に関するものである。空欄①～④にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

泡盛は、(①) を使用し原料米の全てを麴にした1回の仕込みで造られる。これは、不要な微生物が繁殖するリスクを軽減する手法である。これは「全麴仕込み」と呼ばれ、おおよそ (②) かけて、泡盛の醪は完成する。

(選択肢)

- 1: ①黒麴菌 ②4週間
- 2: ①白麴菌 ②4週間
- 3: ①白麴菌 ②2週間
- 4: ①黒麴菌 ②2週間

Ⅳ.次の各問は「本格焼酎・泡盛の表示」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 06】

次の文章は「日本における酒税法による各種規定」に関するものである。空欄①～④にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

酒税法で単式蒸留焼酎と連続式業留焼酎は、それぞれ別の品目として独立した定義がなされ、アルコール分も単式蒸留焼酎は (①)、連続式蒸留焼酎は、(②) と定義されている。

(選択肢)

- 1: ①45度以下 ②25度未満
- 2: ①45度未満 ②36度未満
- 3: ①45度以下 ②36度未満
- 4: ①45度未満 ②25度未満

V.次の各問は「本格焼酎・泡盛の歴史」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 07】

次の文章は「鹿児島における焼酎の歴史」に関するものである。適切でないものを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

(選択肢)

- 1：ジョルジュ・アルバレスによる『日本の諸事に関する報告』の中で米原料の蒸留酒であるオラーカが飲まれていたという記録がある
- 2：現在の鹿児島県に蒸留酒および蒸留技術が伝来した時期は、18世紀の初頭と考えられている
- 3：鹿児島県大口市（現在の伊佐市）の郡山八幡神社で、1559年に刻まれた焼酎の文字の木札が発見された
- 4：前田利右衛門は、沖縄からさつま芋を持ち帰り栽培方法を広めた

VI.次の各問は「香味特性格別分類（4タイプ）」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 08】

次の文章は「香味特性格別分類（4タイプ）」に関するものである。文章の示す適切な語句を選択肢より一つ選び記号で答えよ。

---

濃醇な香味が特徴。九州沖縄地方において、伝統製法で造られる本格焼酎・泡盛が主に該当する。

---

(選択肢)

- 1：タイプ：フルーティー（旧名：フレーバータイプ）
- 2：タイプ：スッキリ（旧名：ライトタイプ）
- 3：タイプ：コク（旧名：リッチタイプ）
- 4：タイプ：スモーキー（旧名：キャラクタータイプ）

VII.次の各問は「テイスティング」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 09】

次の文章は「焼酎唎酒師としてのテイスティングのポイント」に関するものである。適切でないものを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

(選択肢)

- 1：焼酎唎酒師が行うテイスティングの主目的の一つに、「個性を生かした提供方法の考案」が挙げられる
- 2：焼酎唎酒師が行うテイスティングの条件の一つに、「公正な目線で客観的に行うこと」が挙げられる
- 3：テイスティング時の本格焼酎・泡盛の温度は20℃前後が理想である
- 4：本格焼酎・泡盛のテイスティングでは、味わいのコメント作りが重視される

VIII. 次の各問は「サービス」について問う問題である。各問に答えよ。

【例題 10】

次の文章は「本格焼酎・泡盛の割り方」に関するものである。空欄①～②にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より一つ選び記号で答えよ。

パーシャルショットは、極限まで冷やすことで、(①) ようになる。また、オンザロックは、氷にもさまざまな種類があるので、これらを使い分けて提供の付加価値を高めるとよいだろう。なお、ブロック状態の氷をアイスピックで、3～5cm 程度に砕いた氷は、(②) と呼ばれる。

(選択肢)

- 1: ①テクスチャーがさらりと感じられる ②ランプオブアイス
- 2: ①テクスチャーにとろみを感じられる ②クラックドアイス
- 3: ①テクスチャーにとろみを感じられる ②ランプオブアイス
- 4: ①テクスチャーがさらりと感じられる ②クラックドアイス

■第3次試験

I.次の問は「焼酎の品質の評価と個性の抽出（香味特性格分類（4タイプ）」について問う問題である。課題酒A、Bをテイスティングのうえ、各問に答えよ。

【例題01】

課題酒Aの「品質の評価」について、次の①~③の各問に答えよ。

- ① 「外観」の評価を解答欄の項目に従って記述せよ
- ② 「香り」の評価を解答欄の項目に従って記述せよ
- ③ 「味わい」の評価を解答欄の項目に従って記述せよ

①

外観	健全度	
	色合い	
	粘性*	低い・やや低い・中程度・やや高い・高い

②

香り	健全度	
	強さ*	弱い・やや弱い・中程度・やや強い・強い
	具体例	(食品などの具体例を2つ以上挙げよ)
	主体となる香り	
	複雑性*	シンプル・ややシンプル・中程度・やや複雑・複雑

③

味わい	健全度	
	アタック*	弱い・やや弱い・中程度・やや強い・強い
	テクスチャー	
	具体的な味わい	
	甘辛度*	辛口・やや辛口・中程度・やや甘口・甘口
	含み香*	低い・やや低い・中程度・やや高い・高い (食品などの具体例を2つ以上挙げよ)
	余韻*	短い・やや短い・中程度・やや長い・長い
	複雑性*	シンプル・ややシンプル・中程度・やや複雑・複雑

【例題02】

課題酒Aの「個性の抽出」について、次の①~③の各問に答えよ。

- ① 「個性」を2つ記述せよ。
- ② 「提供の際の留意点」を記述せよ。
- ③ 該当する「香味特性格分類（4タイプ）」を選択せよ（どこか一つの欄に○を記入すること）。

II.次の問は「正常な状態と劣化した状態の焼酎の品質判定」について問う問題である。課題酒C、Dをテイスティングのうえ、各問に答えよ。

【例題03】課題酒C、Dのいずれかは劣化している。劣化している課題酒を記号で答えよ。

【例題04】芋焼酎の「原料不良(傷み)臭」の特徴と発生原因を記述せよ。



#### ■第4次試験

I.次の問は「日本酒のセールスポモーション」に関する問題である。各問に答えよ。

##### 【例題 01】

香味特性格別分類（4タイプ）の内、以下の指定する香味特性格別分類（4タイプ）ならでのセールスポモーションを解答用紙のフォーマットに沿って記述せよ。

▶指定する香味特性格別分類（4タイプ）より1種出題されます。

【例題 02】日本酒のセールスポイント（魅力）となる商品特性を活かし、かつ、以下の指定季節ならでのセールスポモーションを解答用紙のフォーマットに沿って記述せよ。

▶指定する季節：試験によって指定する季節は変わります。