

第24回 問題

1

日本酒のぬる爛として適した温度は以下のうちどれか
(A) 15～20度 (B) 36～40度 (C) 40～42度 (D) 45～48度

2

日本酒の生産量が全国2位はどこか
(A) 新潟県 (B) 石川県 (C) 京都府 (D) 兵庫県

3

日本酒に適した米で、奥行きのある芳醇な味わいで生産量が1位なのは以下のどれか。
(A) 山田錦 (B) 五百万石 (C) 美山錦 (D) 雄町

4

日本酒の米で、早稲タイプで生産量が3位の米は以下のどれか
(A) 山田錦 (B) 五百万石 (C) 美山錦 (D) 雄町

5

日本酒のアルコール度数は何度未満と酒税法により定められているか
(A) 15度 (B) 18度 (C) 22度 (D) 24度

6

純米大吟醸の精米歩合として正しいのは以下のどれか
(A) 70%以下 (B) 60%以下 (C) 50%以下 (D) 40%以下

7

チェコのブルゼニュ生まれのビールで、日本のビールが属する分類は以下のどれか
(A) ボック (B) PILSナー (C) トラピスト (D) エール

8

ベルギーを代表するビールで古いホップを使用するビールは以下のどれか
(A) アルト (B) スタウト (C) バイツェン (D) ランピック

9

米麴を原料として使用している焼酎は以下のどれか
(A) 壱岐焼酎 (B) 黒糖焼酎 (C) 琉球泡盛 (D) 薩摩焼酎

10

江戸時代末期の米不足により作られた麦焼酎は以下のうちどれか
(A) 壱岐焼酎 (B) 黒糖焼酎 (C) 琉球泡盛 (D) 薩摩焼酎

11

モルトウイスキーの説明として正しいものは以下のうちどれか
(A) 二条大麦を原料に単式蒸留器で蒸留 (B) 二条大麦を原料に連続式蒸留器で蒸留 (C) 六条大麦を原料に単式蒸留器で蒸留 (D) 六条大麦を原料に連続式蒸留器で蒸留

12

トウモロコシを原料に、連続式蒸留器で蒸留したものはどれか
(A) ピュアモルトウイスキー (B) シングルモルトウイスキー (C) グレーンウイスキー (D) ブレンデッドウイスキー

13

コニャックの生産地で、面積が最大なのは以下のうちどれか

- (A) Grande Champagne
- (B) Borderies
- (C) Fins Bois
- (D) Bon Bois

14

アルマニャックの最良の産地は以下のどれか

- (A) Haut-Armagnac
- (B) Armagnac-Tenareze
- (C) Bas-Armagnac

15

穀類や芋類を原料として得られてスピリッツを白樺炭でろ過した蒸留酒は以下のどれか

- (A) ジン
- (B) ウォッカ
- (C) テキーラ
- (D) ラム

16

ニガヨモギを主原料とするリキュールは以下のうちどれか

- (A) アブサン
- (B) アニゼ
- (C) シャルトリューズ
- (D) ベネディクティン

17

ノルマンディ地方で誕生し、27種類のスパイスが使用されているリキュールは以下のどれか

- (A) アブサン
- (B) アニゼ
- (C) シャルトリューズ
- (D) ベネディクティン

18

ミネラルウォーターにおいて、ろ過・沈殿・加熱殺菌以外にミネラル分の微調整など、本来成分を変化させる処理を行ったものは以下のどれか

- (A) ミネラルウォーター
- (B) ナチュラルウォーター
- (C) ナチュラルミネラルウォーター
- (D) ボトルドウォーター

第24回 解答

1

《解答》 C
《解説》

2

《解答》 C
《解説》
1位：兵庫県
2位：京都府
3位：新潟県

3

《解答》 C
《解説》

4

《解答》 C
《解説》

5

《解答》 C
《解説》

6

《解答》 C
《解説》

7

《解答》 B
《解説》

8

《解答》 D
《解説》

9

《解答》 C
《解説》

10

《解答》 A
《解説》

11

《解答》 A
《解説》

12

《解答》 C
《解説》

13

《解答》 C
《解説》

14

《解答》 C
《解説》

15

《解答》 C
《解説》
白樺炭といえばウオッカ

16

《解答》 A
《解説》

17

《解答》 C
《解説》

18

《解答》 A
《解説》