

自己チェックテスト

自己チェックテスト

問題 1 (第 1 章 酒類の商品知識等 第 1 節「酒類の分類」)

(1) 次の表の空欄に適切な語句を記入してください。

種 類	品 目	種 類	品 目
1 発泡性酒類	① ② 発泡酒 ※その他の発泡性酒類 (品目ではありません。) ビール、発泡酒以外の品 目の酒類のうち、アルコール分 10 度未満で発泡性のある酒類	3 酒類	⑥ 連続式蒸留 しょうちゅう ⑦ 単式蒸留 しょうちゅう ⑧ ウイスキー ⑨ ブランデー ⑩ 原料用アルコール ⑪ スピリッツ
2 酒類	③ 清酒 ④ 果実酒 ⑤ その他の醸造酒	4 混成酒類	⑫ 合成清酒 ⑬ ⑭ 甘味果実酒 ⑮ リキュール ⑯ 粉末酒 ⑰ 雑酒

答 ① () 2 () 3 () ⑬ ()

(2) いわゆる「新ジャンル」(第三のビール)と呼ばれるお酒は、酒税法上、どの品目に区分されますか。

答 ()

問題2 (第1章 酒類の商品知識等 第2節「酒類の表示基準」)

次の文章の空欄に適切な語句を記入してください。

- ① とは、国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒をいいます。

答 ()

- ② 国内における酒類の地理的表示としては、旧表示基準において、平成7年6月に「壱岐」、「球磨」、「琉球」が、平成17年12月に「薩摩」及び「白山」が、平成25年7月には「山梨」が指定されています。さらに新表示基準に基づいて、平成27年12月に、国レベルの地理的表示として「」が指定されています。

答 ()

問題3 (第1章 酒類の商品知識等 第3節「酒類の歴史、製造方法と保存管理上の注意等」)

(1) 商品知識について

次の文章の空欄に適切な語句を選択肢の中から選んで記入してください。

- ① 清酒におけるとは、精米歩合60%以下の白米を使用し、醸造アルコールの使用量が白米の重量の10%以下で、吟醸造りを行った清酒をいいます。

答 ()

- ② 生ビールとは、出荷時にビールをいいます。

答 ()

- ③ とは、赤ワインと同様にかもし発酵を行い、適度に色付いたところで压榨して果汁を発酵させて造るワインです。黒色系のぶどうと白色系のぶどうを混醸して造る方法などもあります。

答 ()

- ④ とは、麦芽100%を原料に、ポットスチルで2回蒸留し3年以上樽で貯蔵したウイスキーをいいます。

答 ()

選択肢（使用しないものも含まれています。）

- ①ロゼワイン ②低温熟成させた ③モルトウイスキー ④吟醸酒 ⑤純米酒
⑥加熱処理されていない ⑦スパークリングワイン ⑧グレーンウイスキー

(2) 保存管理について

- ① 多くの酒類に共通する保存管理上で特に重要な注意点を2つ挙げてください。

答（ . ）

- ② 清酒には生酒、生貯蔵酒がありますが、これらの管理において上記①以外で注意すべき点を挙げてください。

答（ ）

- ③ ビールは炭酸ガスを含んでおり、破びんに注意が必要ですが、破びんを避けるために管理上注意すべき点を2つ挙げてください。

答（ . ）

問題4 酒類の商品知識等（第1章 第4節「きき酒の方法」）

きき酒用語には、様々なものがありますが、次の清酒のきき酒用語の意味として適切なものを、選択肢の中からそれぞれ1つ選んで記入してください。

- ① 吟醸香 () ② 熟成香 ()
③ 淡麗 () ④ 濃醇 ()

選択肢（使用しないものも含まれています。）

- ①木製貯蔵容器により生じる良い香り ②酸化、劣化した臭い
③吟醸酒にみられる華やかな果実様の香り ④生酒の劣化した臭い
⑤熟成したバランスの良い香り ⑥すっきりして味の調和がよい
⑦味がうすく調和していない ⑧味が濃くよく調和している

問題5 （第2章「酒類と健康等」）

- (1) お酒は良い面と悪い面を有していますが、過度な飲酒によって引き起こされるおそれのある身体上の障害を3つ以上挙げてください。

答（ ）

- (2) 不適切な飲酒は、身体上の障害だけでなく社会的な影響ももたらします。不適切な飲酒によって引き起こされるおそれのある社会的影響を2つ以上挙げてください。

答（ ）

- (3) 未成年者は、心身ともに発育段階であるため、アルコールによる影響を受けやすいことから、飲酒してはいけないとされています。飲酒が未成年者に与える影響を3つ以上挙げてください。

答（ ）

問題6 （第3章「参考法令」）

次の文章の空欄に適切な語句を記入してください。

飲酒運転については、車両を運転した者だけでなく、車両を提供した者、した者、飲酒を勧めた者及び同乗した者も罰則の対象となります。

答（ ）

酒類販売管理研修モデルテキスト
(平成 28 年 3 月)