

- * 前回大会の筆記試験問題です。参考としてご覧ください。
- * 第19回「HRSサービスコンクール」2025では、
英語問題（オーダーテイクについて）が5問追加され全35問での出題となります。

第18回「HRSサービスコンクール」2024 筆記試験問題

エントリーNo. _____ 氏名 _____

- * 問題数は30問、正答数から誤答数を差し引いたものを得点とします。
- * () 内に、正しいと判断した問題は○を、間違っていると判断した問題は×を記入してください。
- * 無回答の問題は加減点も減点もしません。

- 1 クラムチャウダーはイギリス生まれのスープである。 ()
- 2 西洋料理に使用される主な食材において、フランスのロックフォール、イタリアのゴルゴンゾーラ、イギリスのスティルトンは、世界三大ブルーチーズといわれている。 ()
- 3 泡盛とは、主産地は沖縄県で、原料はタイ米を使い、水と黒麹を使った米麹で発酵させたアルコール含有物を単式蒸留器で蒸留したものである。 ()
- 4 日本のウィスキーは竹鶴政孝氏によって1923年山崎蒸留所で作られたのが最初である。 ()
- 5 日本酒は、宮中晩餐会で乾杯用に使用される時代であり、国際的な飲物になっているが、シャンパン同様に必ず冷やして提供しなければならない。 ()
- 6 グリーンティーは(緑茶・煎茶・抹茶)は半発酵茶である。 ()
- 7 粉屋風とは魚に小麦粉をまぶし、バターで焼く調理法である。 ()
- 8 カクテルパーティーとは、通例午後3時以降である。 ()
- 9 プロトコールの発祥地はイタリアといわれ、名門メディチ家の習慣が由来である。 ()
- 10 ラクト・ベジタリアンとは乳製品と卵を食べる(肉類・魚介類はたべない)。 ()
- 11 昆布のうま味成分はグルタミン酸である。 ()
- 12 酒精強化ワインの1つであるシェリー酒は、ポルトガルで造られている。 ()
- 13 コーヒー豆の品種で、ブルーマウンテンの産地はジャマイカである。 ()
- 14 前菜のカナッペとは、フランス語で長椅子の意味である。 ()
- 15 舌平目の本場は英仏海峡（ドーヴァー海峡）とされ、身が厚く大きい。 ()
- 16 化膿性疾患の原因菌である黄色ブドウ球菌は、テトロドトキシンという毒素を産生する。 ()
- 17 プロトコールの5原則に「返礼・相互主義」がある。 ()
- 18 ミネラルウォーターの注文を受けた際、原則として氷を入れてサービスする。 ()

- 19 チーズの原料になるシェーブルとは、羊乳である。 ()
- 20 銀食器で、クトー ドゥ ターブルとはテーブルナイフのことである。 ()
- 21 ふぐの毒素はソラニンであり、神経の膜に作用する強力な麻痺毒である。 ()
- 22 ヒンドゥー教では、1回の食事で肉と乳製品と一緒に食べてはいけない禁忌（タブー）がある。 ()
- 23 日本酒の純米酒は、米、米こうじ、水を原料とし発酵させて、漉したものでアルコール分が22度未満のものをいう。 ()
- 24 ボージョレ・ヌーヴォーとは、フランスのボルドー地方で造られるワインである。 ()
- 25 食品の保存において、冷蔵とは10℃以下の温度で食品を保存する場合をいう。 ()
- 26 食育において、厚生労働省・農林水産省が発表した「食事バランスガイド」は、1日に摂取すべき食品を3カテゴリーに分類している。 ()
- 27 多人数の宴会では、ワインのテイastingは招待者（主人）が行うので、ソムリエが行う必要はない。 ()
- 28 ノロウイルスの潜伏期間は、24～48時間である。 ()
- 29 インドのダージリンティーは、スリランカのウバ、中国のキーマンと並ぶ世界三大銘茶の1つである。 ()
- 30 国際儀礼であるプロトコールに関する基本的な考え方、実施方法は各国の儀典部門で担当しており、日本では財務省大臣官房儀典官室が所管している。 ()

【採点者 使用欄】

正答数	誤答数	筆記得点