

**【問題 01】**

以下的文章是關於「唎酒師所需的能力」。從選項中選擇一個不適當的選項，並用字母回答。

(選項)

- 1：作為唎酒師，需要掌握各種知識，但最重要的是有關製作方法的知識
- 2：銷售推廣的規劃與實施需要以消費者視角進行
- 3：商品特性包括成為賣點（魅力）的面向和需要注意的方面，這些方面需要時時意識到。
- 4：「唎酒師」的能力是「在日本酒銷售推廣中的策略・戰術的策劃和實施」所貢獻的能力。

**【問題 02】**

以下文章是關於「釀造酒的起源」。從選項中選擇一個合適的詞組填入空格(A)和(B)，並用字母回答。

-----

-----

釀酒的起源有多種說法，其中一種說法是，(A) 左右在現在的伊拉克週邊的 (B) 發現了有關釀酒的記錄，認為這裡是起源地。

(選項)

- 1：(A)公元前 5000 年 (B)埃及

2：Ⓐ公元前 3000 年 Ⓑ埃及

3：Ⓐ公元前 3000 年 Ⓑ美索不達米亞地區

4：Ⓐ公元前 5000 年 Ⓑ美索不達米亞地區

**【問題 3】**

以下文章是關於「酒造好適米所需的要素」。從選項中選擇一個不適當的選項，並用字母回答。

(選項)

1：吸水率高

2：蛋白質、脂質含量低

3：顆粒大

4：沒有心白

**【問題 4】**

使用軟水的 (Ⓐ) 等自江戶時代起就已知水質的重要性。使用軟水時，容易產生 (Ⓑ) 的口

味。

(選項)

1：Ⓐ伏見之女酒 Ⓑ辛口

2：Ⓐ伏見之女酒 Ⓑ甘口

3：Ⓐ灘之男酒 Ⓑ辛口

4：Ⓐ灘之男酒 Ⓑ甘口

**【問題 5】**

協會酵母 7 號是從 (Ⓐ) 分離出來的。此外，被認為是吟釀酒用酵母代表的是 (Ⓑ)，能帶來非常華麗的吟釀香氣。

(選項)

1：Ⓐ宮坂釀造 Ⓑ協會 9 號

2：Ⓐ宮坂釀造 Ⓑ協會 6 號

3：Ⓐ新政酒造 Ⓑ協會 6 號

4：Ⓐ新政酒造 Ⓑ協會 9 號

**【問題 6】**

以下文章是關於「從壓榨到裝瓶的日本酒新手法」。從選項中選擇一個合適的詞組，並用字母回答。

---

-----  
儲藏不是在儲藏槽中進行，而是在裝瓶後在冰箱內進行。  
-----  
-----

(選項)

1：斗瓶採

2：中垂

3：中汲

4：瓶罎

【問題 7】

日本酒的瓶子容量現存基於尺貫法的單位，如果換算成國際單位的話，一勺是 (A) mL，一

斗是 (B) L。

(選項)

1 : (A)180 (B)18

2 : (A)180 (B)180

3 : (A)18 (B)18

4 : (A)18 (B)180

**【問題 8】**

適合的提供溫度是 15°C 左右或 10~15°C。適合的酒器有勃根地酒杯和喇叭型玻璃杯等。也適

合作為餐前酒飲用。

(選項)

1 : 薰酒

2 : 爽酒

3 : 醇酒

4 : 熟酒