No.021+α		名前	点数
お酒編			／20

①	麦芽を煮出した麦汁を酵母で発酵させ、ホップで香りや苦みを付ける、 酒は何？	
②	1985年にフランスで解禁日が11月の第3木曜日に定められた、 ワインは何？	
③	日本酒の「和らぎ水」に当たり、ウイスキーのストレートの合間にも飲む、 言葉は何？	
④	メキシコの指定地域で栽培されたブルーアガベという植物を原料にし、 蒸留酒は何？	
⑤	ポーランドの老舗の蒸留酒メーカーが96%の製品を販売している、 蒸留酒は何？	
⑥	英語ではねじ回しを意味する名前が付いた、2種類の材料で作れる、 カクテルは何？	
⑦	スミノフやアブソルートなどの銘柄があり、原料には穀物も使われる、 蒸留酒は何？	
⑧	ビールと合わせる「レッド・アイ」、ウォッカで作る「ブラッディ・マリー」で、 飲み物は何？	
⑨	米と発酵のもととなる「ヌルク」などで造られ、白く濁った見た目を持つ、 酒は何？	
⑩	サトウキビから得られる糖蜜を発酵・蒸留させて造る製品も多く、 種類は何？	
⑪	ワインの口中での重さを表す言葉で、「ライトボディ」と対になる、 何という？	
⑫	シャンパーニュの発展に貢献した修道士の名を冠し、単一年の収穫にこだわる、 銘柄は何？	
⑬	カクテル「マルガリータ」ではグラスの縁に塩を付けることがある、 何という？	
⑭	フランスのブルターニュ地方やノルマンディー地方で盛んに造られ、 何という？	
⑮	マティーニやギムレットなど数多くの有名なカクテルのベースとなり、 蒸留酒は何？	
⑯	フランス語では「結婚」を意味し、料理と飲み物の組み合わせに用いる、 言葉は何？	
⑰	ウォッカとホワイトキュラソー、レモンジュースを合わせるカクテルと同名の、 楽器は何？	
⑱	オレンジ、レモン、パイナップルという3種の果汁を組み合わせて作る、 カクテルは何？	
⑲	黒麹菌と米を使い、3年以上貯蔵したものは古酒（くーす）と表示できる、 酒は何？	
⑳	米国の規定では原料の穀物のうちトウモロコシを51%以上用い、 種類は何？	