

**チョコレート検定2019 解答一覧**  
**スペシャリスト(初級)**

問001	<b>3</b>
問002	<b>3</b>
問003	<b>3</b>
問004	<b>1</b>
問005	<b>4</b>
問006	<b>2</b>
問007	<b>3</b>
問008	<b>3</b>
問009	<b>3</b>
問010	<b>1</b>
問011	<b>4</b>
問012	<b>2</b>
問013	<b>2</b>
問014	<b>4</b>
問015	<b>1</b>
問016	<b>2</b>
問017	<b>2</b>
問018	<b>2</b>
問019	<b>3</b>
問020	<b>4</b>
問021	<b>2</b>
問022	<b>1</b>
問023	<b>4</b>
問024	<b>3</b>
問025	<b>2</b>

問026	<b>2</b>
問027	<b>2</b>
問028	<b>4</b>
問029	<b>3</b>
問030	<b>1</b>
問031	<b>3</b>
問032	<b>1</b>
問033	<b>1</b>
問034	<b>4</b>
問035	<b>3</b>
問036	<b>2</b>
問037	<b>4</b>
問038	<b>4</b>
問039	<b>3</b>
問040	<b>1</b>
問041	<b>1</b>
問042	<b>4</b>
問043	<b>4</b>
問044	<b>4</b>
問045	<b>3</b>
問046	<b>3</b>
問047	<b>4</b>
問048	<b>1</b>
問049	<b>2</b>
問050	<b>1、2</b>

問051	<b>1</b>
問052	<b>1</b>
問053	<b>3</b>
問054	<b>3</b>
問055	<b>1</b>
問056	<b>4</b>
問057	<b>3</b>
問058	<b>3</b>
問059	<b>2</b>
問060	<b>4</b>
問061	<b>4</b>
問062	<b>1</b>
問063	<b>4</b>
問064	<b>1</b>
問065	<b>1</b>
問066	<b>4</b>
問067	<b>3</b>
問068	<b>3</b>
問069	<b>3</b>
問070	<b>4</b>
問071	<b>1</b>
問072	<b>3</b>
問073	<b>3</b>
問074	<b>4</b>
問075	<b>3</b>

問076	<b>1</b>
問077	<b>2</b>
問078	<b>2</b>
問079	<b>3</b>
問080	<b>4</b>
問081	<b>4</b>
問082	<b>2</b>
問083	<b>1</b>
問084	<b>2</b>
問085	<b>3</b>
問086	<b>2</b>
問087	<b>4</b>
問088	<b>3</b>
問089	<b>3</b>
問090	<b>2</b>
問091	<b>1</b>
問092	<b>4</b>
問093	<b>2</b>
問094	<b>4</b>
問095	<b>2</b>
問096	<b>4</b>
問097	<b>1</b>
問098	<b>2</b>
問099	<b>2</b>
問100	<b>1</b>

※問050 は選択肢①②ともに正解といたします。

※採点結果・合否結果に関するお問い合わせ、異議申し立てには一切応じられません。何卒ご了承ください。



## チョコレート検定2019 解答一覧

### エキスパート(中級)

問001	4
問002	3
問003	2
問004	3
問005	1
問006	4
問007	2
問008	4
問009	1
問010	3
問011	2
問012	1
問013	2
問014	2
問015	1
問016	3
問017	1
問018	1
問019	4
問020	4
問021	1
問022	2
問023	3
問024	3
問025	3

問026	2
問027	1
問028	3
問029	3
問030	1
問031	2
問032	3
問033	2
問034	4
問035	2
問036	3
問037	4
問038	1
問039	4
問040	3
問041	1
問042	2
問043	3
問044	1
問045	4
問046	3
問047	4
問048	2
問049	4
問050	2

問051	3
問052	1
問053	1
問054	2
問055	3
問056	2
問057	2
問058	3
問059	4
問060	3
問061	2
問062	2
問063	4
問064	1
問065	3
問066	3
問067	4
問068	3
問069	4
問070	1
問071	2
問072	4
問073	1
問074	2
問075	4

問076	2
問077	1
問078	3
問079	4
問080	2
問081	2
問082	1
問083	1
問084	3
問085	1
問086	2
問087	3
問088	3
問089	1
問090	4
問091	3
問092	4
問093	2
問094	2
問095	4
問096	4
問097	1
問098	1
問099	2
問100	4

※採点結果・合否結果に関するお問い合わせ、異議申し立てには一切応じられません。何卒ご了承ください。



## チョコレート検定2019 解答一覧 プロフェッショナル(上級)

問001	3	問026	1234	問051	1	問076	4
問002	4	問027	2	問052	3	問077	1
問003	3	問028	4	問053	2	問078	4
問004	2	問029	4	問054	1	問079	4
問005	2	問030	1	問055	3	問080	4
問006	2	問031	1	問056	2	問081	2
問007	4	問032	2	問057	1	問082	2
問008	3	問033	4	問058	2	問083	1
問009	2	問034	3	問059	3	問084	2
問010	3	問035	4	問060	1	問085	4
問011	1234	問036	3	問061	1	問086	1
問012	3	問037	4	問062	4	問087	4
問013	3	問038	2	問063	3	問088	3
問014	2	問039	2	問064	3	問089	1
問015	1	問040	2	問065	1234	問090	1
問016	4	問041	1	問066	3	問091	3
問017	4	問042	4	問067	1	問092	3
問018	3	問043	1	問068	2	問093	4
問019	1	問044	3	問069	2	問094	4
問020	1	問045	4	問070	3	問095	2
問021	1	問046	1	問071	3	問096	3
問022	4	問047	1	問072	2	問097	1
問023	2	問048	3	問073	2	問098	1
問024	4	問049	1	問074	4	問099	2
問025	3	問050	3	問075	3	問100	4

## 【問089～問100 テイスティング問題使用チョコレート】

A : meiji THE Chocolate [Comfort Bitter]

B : meiji THE Chocolate [Elegant Bitter]

C : meiji THE Chocolate [Blossom Bitter]

D : meiji THE Chocolate [Brilliant Milk]

## 【解答の訂正 2019.9.27更新】

問011 全選択肢を正解といたします。

ココア製造を含む場合は①ドラム式焙煎機が多く採用されておりますが、ココア製造を含まない場合は②連続式熱風焙煎機が多く採用されています。問題文からココア製造を含むか否かの判断ができず、設問が不適切でした。

問026 全選択肢を正解といたします。

現在のチョコレート製造技術では、コンチェにて粉碎(磨砕)は生じないため③も正解とされますが、古い製造方法ではコンチェで粉碎を行っていました。

いつの技術であるかの記述がなく、設問が不適切でした。

問065 全選択肢を正解といたします。

①がピューレそのものであった場合は④のみが正解となりますが、①がフルーツのピューレを使用したガナッシュの場合には、①も正解となり、設問が不適切でした。