



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2024 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN

SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE

	ZAKU Gen no tomo Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	35,64	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 60 % · Levure #7 · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Riche, fruité (pomme verte, banane), anis, finale fraîche 🍷 Fruits de mer, morue au miso, poulet grillé, sauce pimentée, à la crème, poivrée ou citronnée 🌡️ Frais (~10°C) ou chaud (~55°C) 			

	ZAKU Ho no tomo Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	35,62	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 60 % · Levure #14 · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Fruité (fraise, fruits exotiques), riz sucré, léger et frais 🍷 Bœuf rôti, porc, poulet, agneau, sukiyaki, tempura, mets riches 🌡️ Frais (~10°C) ou chaud (~55°C) 			

	ZAKU Miyabi no tomo Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	41,73	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 50 % · Levure originale · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Floral et fruité (papaye), vanillé, rond et soyeux 🍷 Fromage à pâte ferme, sashimi, sushi, amuse-gueules, pizza, sauce beurre-basilic 🌡️ Frais (~10°C) 			

	ZAKU Kaizan Ittekisui Junmai Daiginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	70,81	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 60 % · Levure originale · Riz: Yamada Nishiki 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Complexe, juteux, umami, une pointe d'acidité, arômes de poire asiatique, melon et gâteau éponge, finale minérale 🍷 Sushi et sashimi, homard, crabe, foie gras 🌡️ Frais (~10°C) 			

	ZAKU Impression G Junmai Genshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	39,14	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 60 % · Levure #701 · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Très expressif, fruité (pomme verte, banane), perlant, riz sucré, finale fraîche 🍷 Fruits de mer, morue au miso, poulet grillé, sauce pimentée, à la crème, poivrée ou citronnée 🌡️ Frais (~5°C) 			



FUKANO SHUZO CO., LTD.

PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

	Maizokin Shochu (2 Ans) Honkaku Mugi Shochu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	-	ND
Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)					
<ul style="list-style-type: none"> · 25 % alc. · Koji blanc 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Bois ciré, sucre brut, finale de miel et herbes médicinales, longue persistance sucrée 🍷 Fromages vieillis, desserts (chocolat noir), digestif 🌡️ À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace* 			

	Hizojunen Shochu (10 ans) Honkaku Kome Shochu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	-	ND
Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)					
<ul style="list-style-type: none"> · 40 % alc. · Koji noir 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Complexe, arômes de miel sauvage, shiitake, sucre grillé, longue persistance sucrée 🍷 Caviar, fromage bleu et fromage de chèvre, saumon fumé, chocolat noir 🌡️ Pur, sur glace*, à l'eau (chaude ou froide) 			



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2024 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetteriz.com
www.leauetteriz.com**MORI NO KURA BREWING CO.**

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON

**Goki Utagaki Mugi Shochu***Honkaku Shochu*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	40,82	ND

Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès

- 25 % alc.
- Levure kyokai shochu
- koji blanc

- ☰ Umami, notes de céréales grillés
- 🍷 Mets frites ou sautés, desserts (chocolat noir)
- 🧊 Sur glace*, à l'eau (chaude ou froide), avec soda

**Goki Mugi Shochu***Honkaku Shochu*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	1800ml	64,44	ND

Alcool distillée de méthode traditionnelle

- 25 % alc.
- Orge locale
- Levure Kyokai shochu

- ☰ Umami, notes de céréales grillés
- 🍷 Mets frites ou sautés, desserts (chocolat noir)
- 🧊 À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace

**Goki Kome Shochu***Honkaku Shochu*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	1800ml	64,44	ND

Alcool distillée de méthode traditionnelle

- 25 % alc.
- Riz local
- Levure Kyokai shochu

- ☰ Rond et soyeux, arômes délicats de riz
- 🍷 Mets frites ou sautés, desserts (chocolat noir)
- 🧊 Sur glace*, pur ou à l'eau (chaude ou froide)

**Komagura Gen Enjuku***Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	36,48	ND

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 55 %
- Riz Yamada-Nishiki (local)
- Levure originale (#9)

- ☰ Boisé, arômes forestiers, shiitake frais, canne à sucre, complexe, sec
- 🍷 Mets riches et épicés, fromages vieillis, charcuteries
- 🧊 Tempéré (~20°C) ou chaud (~55°C)

**Morinokura Suisui***Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	300ml	16,51	Oui
6	720ml	33,45	Oui
6	1800ml	64,21	Oui

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 55 %
- Riz Yume Ikkon (local)
- Levure original (#9)

- ☰ Léger et frais, nez floral, finale fruité
- 🍷 Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade
- 🧊 Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)

**Morinokura Junmai Daiginjo***Junmai Daiginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	59,95	Oui

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Yamada-Nishiki (local)
- Levure originale (#9)

- ☰ Délicat et frais, légèrement iodé, fruité, complexe, rond et équilibré
- 🍷 Magnifique en apéro, sur des mets délicats, sashimi, œufs de poisson, poisson blanc, volaille
- 🧊 Frais

**Morinokura Shiso Uméshu***Junmai Uméshu*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	26,09	ND

Alcool de prune infusé au shiso rouge

- 9 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz de Fukuoka (local)

- ☰ Très fruité, rond, suaves arômes de prunes et de Shiso, finale acidulée
- 🍷 Apéritif, desserts aux fruits, aux citrons ou au chocolat noir, digestif
- 🧊 Froid, sur glace ou avec deux parts de soda



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2024 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetteriz.com
www.leauetteriz.comSHIMAOKA SHUZO CO., LTD.
OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPONFUNAKI SHUZO CO. LTD.
FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPONProduit
en SAQFunaki Shinriki Junmai Ginjo
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	300ml	-	À venir

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Shinriki (local)

- Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche
- Mets riche, steak de bœuf, maqueron mijoté au miso, crevettes en sauce à la crème
- Frais (~10°C), tempéré (~20°C) ou chaud (~40°C)

Kita-no-sho Junmai Ginjo
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	300ml	15,64	oui
12	720ml	31,30	oui
6	1800ml	63,48	oui

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Gohyakumangoku, Shinriki
- Levure FK501 (local)

- Frais et léger, fruité (lychee, pommes) notes herbacées et agrumes, légèrement acidulé
- Salade d'herbes, rouleaux de printemps, pétoncles, crabes, poisson blanc
- Frais (~10°C) ou tempéré (~20°C)

SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.
OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPONGunma Izumi Usumidori
Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	38,25	ND

Saké *Édition limitée

- 15,5 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Wakamizu (local)
- Levure Gunma no.2

- Fruité, frais, notes végétales acidulées et riche umami du riz
- Mets riche en umami, desserts
- Frais (10°C) et tempéré (~20°C)

Gunma Izumi Yamahai Junmai 60
Yamahai Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	27,80	oui

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local)
- Levure #7

- Plein, riche, minéral, nez de miel brut, avoine grillé, longue finale, sec
- Très polyvalent, yakitori, sukiyaki, côtes levées, risotto aux champignons, mets chinois, gâteau au fromage
- Tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)

Gunma Izumi Yamahai Honjzo
Yamahai Honjzo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	24,35	oui

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local)
- Levure #7

- Notes de miel, noix grillées et beurre, savoureux, soyeux et équilibré, nez de cacao
- Très polyvalent, hamachi grillé, pétoncles saisis, mets chinois, poulet rôti, champignons grillés, anguille fumée
- Tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2024 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com**SHOUTOKU SHUZO CO., LTD.**

FUSHIMI, PREFECTURE DE KYOTO, JAPON

	Karaku Junmai Daiginjo <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	60,33	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 50 % · Riz Iwai (Kyoto) · Levure Kyo-no-koto 		<ul style="list-style-type: none"> 📋 Frais, légèrement fruité (poire asiatique) et herbacé, soyeux, finale légère 🍣 Sashimi, fromage à la crème 🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C) 			

	Karaku Iwai Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	39,15	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 60 % · Riz de Kyoto : Iwai · Levure Kyo-no-koto 		<ul style="list-style-type: none"> 📋 Élégant, floral, soyeux et frais 🍣 carpaccio de poisson/fruits de mer, poissons grillés 🌡️ Frais (~10°C) et chambré (~20°C) 			

	Shiki No saké (Fuyu) <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	16,50	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 12 % alc. · Polissage 60 % · Riz de Kyoto · Levure #701 		<ul style="list-style-type: none"> 📋 Floral, doux et délicat 🍣 Sushi, tempura, plats indiens épicés 🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C) 			

	Karaku Kimoto <i>Tokubetsu Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	39,16	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 60 % · Riz Gohyakumangoku, Nihonbare 		<ul style="list-style-type: none"> 📋 Umami, riche et profond, belle acidité 🍣 Plats riche et umami, fruits de mer (oursins, huîtres, palourdes), champignons, sauce crémeuse 🌡️ Tempéré (~20°C) ou chaud (30°C ~45°C) 			

	Medeta No U <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	16,51	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 14 % alc. · Polissage 60 % · Riz de Kyoto · Levure #701 		<ul style="list-style-type: none"> 📋 Riche, floral et soyeux 🍣 Sushi, tempura 🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C) 			

	Medeta No Tatsuo <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	18,23	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 14 % alc. · Polissage 60 % · Riz du Japon · Assemblage de levures 		<ul style="list-style-type: none"> 📋 Riche, floral et soyeux 🍣 Sushi, tempura 🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C) 			

	Shoutoku Junmai Nigori <i>Junmai Nigori</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	29,54	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 75 % · Riz de Kyoto · Levure #701 		<ul style="list-style-type: none"> 📋 Doux et velouté, riz sucré, acidité modérée 🍣 Salade verte, fromages (sauces, gratins), tofu, jambon 🌡️ Froid (~5°C) à chaud (~45°C) 			

**MASUDA TOKUBEE SHOTEN**

FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON

	Tsuki No Katsura Iwai 80 % <i>Junmai (bio)</i> <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	42,55	ND
Saké biologique					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 80 % · Riz Iwai · Levure #901 		<ul style="list-style-type: none"> 📋 Riche, élégant, floral, notes d'agrumes, pommes vertes et poire, finale longue et complexe 🍣 Sushi, sashimi, poisson grillé, fruits de mer, poulet, légumes marinés et salades 🌡️ Frais (10~15°C) 			



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2024 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.

SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

UTO UTO <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	41,68	ND
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 17 % alc. · Polissage 55 % · Riz Hattan Nishiki (Hiroshima) · Levure #1801, #901 	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Umami, rustique, zeste, arôme de riz, longue finale souple 🍷 Poissons mijotés, furofuki-daikon (sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate 🌡️ Frais (~10°C) ou chaud (~45°C) 			

BIBIBI <i>Honjozo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	35,63	oui
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 70 % · Riz Hattan Nishiki · Levure #701 	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Rond, fruité, miel brut, nez iodé, frais et sec 🍷 Poissons et fruits de mer, sauce au jus de viande (gravy), pizza, poulet frit 🌡️ Frais (~10°C) ou chaud (~45°C) 			

FUFUFU <i>Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	42,55	ND
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 55 % · Riz Senbon Nishiki (Hiroshima) · Levure #1801, #901 	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Aromatique, fruité, noisetté, léger et frais 🍷 Fruits de mer (huîtres), saumon, fromages (bleus, pâtes fermes), sauces aux fruits rouges, sauces riches et relevées 🌡️ Frais (~10°C) 			



KOKONOE SAIKA CO., LTD.

KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON

Produit en SAQ

Saika Yuzushu <i>Saké Yuzushu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	29,60	15394479
Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité				
· 7,5 % alc.	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Très frais et fruité, acidulé, vif arômes de yuzu (agrume) 🍷 Apéritif ou digestif, viandes et fromages, mets riches et gras 🌡️ Sur glace, avec soda, en cocktail ou chaud 			

Saika Nigori Uméshu <i>Saké Uméshu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	26,95	oui
Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité. Additionné de la pulpe du fruit.				
· 10,5 % alc.	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Très fruité et frais, riche arôme et texture de prunes fraîches 🍷 À l'apéritif ou en digestif, plats de viandes et à base de fromages 🌡️ Sur glace, avec soda ou en cocktail 			

Saika Uméshu <i>Saké Uméshu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	25,18	oui
Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.				
· 11,5 % alc.	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Très fruité et frais, riche arôme de prunes fraîches 🍷 À l'apéritif ou en digestif, plats de viandes et à base de fromages 🌡️ Sur glace, avec soda ou en cocktail 			

Kinkyu Cup Urashima Taro <i>Futsu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	30	180ml	9,56	oui
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage Koji 70 %, Kakemai 75 % · Riz Gohyakumangoku · Levure #1801, #901 	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Doux, rafraichissant et facile à boire 🍷 Sushi, sashimi, légumes verts, plats vinaigrés 🌡️ De frais (~10°C) à chaud (~50°C) 			



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2024 / restaurateurs



Alexis Bernard 581.777.7528

Délane Ethier 438.827.6765

info@leauetleriz.com

www.leauetleriz.com

**KOTOBUKI TORAYA SHUZO**

TAKASE, PREFECTURE DE YAMAGATA, JAPON

**Kajo Kotobuki Junmai Karakuchi
Saké**

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	300ml	16,50	oui
12	720ml	29,09	oui

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz Haenuki (Yamagata)
- Levure K-1001

☰ Sec, umami et acidité modérée. Frais et pur comme l'eau de la fonte des neiges

🍴 Carpaccio, sushi, huîtres, plats mijotés, tempura

🌡️ De frais (~10°C) à chaud (~55°C)

**KONISHI SHUZO**

ITAMI, PREFECTURE DE HYOGO, JAPON

Produit en SAQ

**Konishi Junmai Ginjo Hiyashibori
Saké**

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	26,75	15394461

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 60 %
- Assemblage de riz à saké
- Levure confidentiel

☰ Arôme fruité, rond et frais

🍴 Bouillons, tempura de saison, plat de légumineuses

🌡️ Frais (~5°C - 15°C)

Produit en SAQ

**Konishi Daiginjo Hiyashibori
Saké**

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	-	À venir

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 50 %
- Assemblage de riz à saké
- Levure confidentiel

☰ Notes florales, fraîcheur éclatante, rond en bouche, soyeux et umami

🍴 Rôti de bœuf, carpaccio de saumon, huîtres frites, tiramisu

🌡️ Frais (~5°C - 15°C)