



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne 2018 / 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 <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	29,40	mars 2019
	Saké				
	<ul style="list-style-type: none"> · 15 % 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 <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	29,40	mars 2019
	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 <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	36,15	mars 2019
	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 🌡️ Frais (~10°C) 		

**FUKANO SHUZO CO., LTD.**

PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

	Maizokin Shochu (2 Ans) <i>Honkaku Mugi Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	43,99	oui
	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) <i>Honkaku Kome Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	130,51	oui
	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) 		

	Funaki Shinriki Junmai Ginjo <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20	300ml	14,83	Juin 2019
	Saké				
	<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 60 % · Riz Shinriki (local) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche 🍷 Mets riche, steak de boeuf, maquereau mijoté au miso, crevettes en sauce à la crème 🌡️ Frais (~10°C), tempéré (~20°C) ou chaud (~40°C) 		

	Kita-no-sho Junmai Ginjo <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	29,83	oui
	Saké				
	<ul style="list-style-type: none"> · 15,5 % alc. · Polissage 60 % · Riz Gohyakumangoku, Shinriki · Levure FK501 (local) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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) 		



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne 2018 / restaurateurs

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

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON

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

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	28,70	oui

Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès

- 42 % alc.
- Levure kyokai shochu
- koji blanc

- ☰ Umami, notes de céréales grillés
- 🍷 Mets frits 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	39,40	mars 2019

Alcool distillée de méthode traditionnelle

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

- ☰ Umami, notes de céréales grillés
- 🍷 Mets frits 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	39,40	mars 2019

Alcool distillée de méthode traditionnelle

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

- ☰ Rond et soyeux, arômes délicats de riz
- 🍷 Mets frits 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	33,47	oui

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	15,01	mars 2019

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	61,17	mars 2019

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 40 %
- 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	22,46	mars 2019

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

**SUDO HONKE CO. LTD.**

OBARA, PRÉFECTURE DE IBARAKI, JAPON

**Sato No Homare Kassei-Nigori***Junmai Daiginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	61,60	mars 2019

Saké

- 15-16 % alc.
- Polissage 50 %
- Levure maison Kura-uchi kôbo

- ☰ Légèrement pétillant et trouble, arômes de riz et d'amandes au nez, velouté mais net et sec, finale fraîche
- 🍷 Apéritif ou digestif, plats de poisson ou agneau
- 🧊 Frais (~10°C)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne 2018 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com**SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.**
OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON**Gunma Izumi Yamahai Junmai 50**
Yamahai Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	30,10	oui

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Wakamizu (local)
- Levure #9

- Équilibré, riche, rond et soyeux, aromatique (miel brut), délicate acidité
- Très polyvalent, yakitori, mets japonais, mets chinois, gâteau au fromage
- Frais (10°C), tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)

**Gunma Izumi Yamahai Junmai 60**
Yamahai Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	26,53	oui

Saké

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

- Plein, riche, mineral, 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 Honjozo**
Honjozo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	24,97	mars 2019

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
- Tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)

**SHOUTOKU SHUZO CO., LTD.**
FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON**Karaku Junmai Daiginjo**
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	59,76	mars 2019

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Iwai (Kyoto)
- Levure Kyo-no-koto

- Frais, légèrement fruité (poire asiatique) et herbacé, soyeux, finale légère
- Sashimi, fromage à la crème
- Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)

**Karaku Kyo-no-koto**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	34,50	mars 2019

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz de Kyoto
- Levure Kyo-no-koto

- élégant, floral, soyeux, éclatant et frais
- sashimi, carpaccio de poisson/fruits de mer
- Frais (~10°C)

**Shiki no sake Haru no Saezuri**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	240ml	13,21	oui

Saké

- 12 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz de Kyoto
- Levure #701

- Floral, doux et délicat
- Sushi, tempura, plats indiens épicés
- Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)

**Karaku Kimoto**
Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	35,59	mars 2019

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Gohyakumangoku, Nihonbare

- Umami, riche et profond, belle acidité
- Plats riche et umami, fruits de mer (oursins, huîtres, palourdes), champignons, sauce crèmeuse
- Tempéré (~20°C) ou chaud (30°C ~45°C)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne 2018 / restaurateurs

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

SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

UTO UTO <i>Junmai</i>		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	36,82	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 17 % alc. · Polissage 55 % · Riz Hattan Nishiki (Hiroshima) · Levure #1801, #901 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Nez herbacés, frais, zesté, umami, arôme de riz, demi-sec, 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	36,03	mars 2019
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 70 % · Riz Hattan Nishiki · Levure #701 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Riche, rond, franc et sec 🍷 Poissons et fruits de mer, sauce au jus de viande (gravy), pizza 🌡️ Frais (~10°C) ou chaud (~45°C) 			

FUFUFU <i>Ginjo</i>		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	37,87	oui
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

Saika Yuzushu <i>Saké Yuzushu</i>		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	23,92	mars 2019
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 (agrumes) 🍷 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	23,52	mars 2019
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	19,99	mars 2019
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 			



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne 2018 / restaurateurs

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

OHMACHI, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

Kinran Kurobe Junmai "Aikamo" Junjo Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	33,88	oui
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 18 % alc. · Polissage 61 % · Riz Shirakaba-Nishiki · Levure #1401 	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Rond, onctueux, légèrement fruité, longue finale de riz grillé, demi-sec 🍷 Mets sucrés-salés, braisés, porc et daikon sautés sauce aux huîtres, champignons beurre et sauce soya 🌡️ Frais (~10°C) 			

Hyojunsui Jikomi Ginjo Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	33,16	Juin 2019
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 18 % alc. · Polissage 59 % · Riz Miyama-Nishiki · Levure #1401 	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Aromatique, fruité, umami, rond, charpenté, bonne acidité 🍷 Plats épicés et gouteux, nabe(ragoût), miso épicé, sauce ponzu 🌡️ Frais (~10-15°C) 			

**MASUDA TOKUBEE SHOTEN**

FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON

Tsuki No Katsura Iwai 80 % Junmai (bio) Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	37,16	mars 2019
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, sushi, poisson grillé, fruits de mer, poulet, légumes marinés et salades 🌡️ Frais (10~15°C) 			

**KUBOTA SHUZO CO., LTD.**

HIROSHIMA, PRÉFECTURE DE HIROSHIMA, JAPON

Hishimasamune Nigori Honjozo Nigori	b/cs	Format	Prix	Dispo
	30	300ml	11,92	oui
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 15,2 % alc. · Polissage 70 % · Riz Nakate-Shinsenbon (Hiroshima) · Levure Hiroshima #21 	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Doux, crémeux, pamplemousse, bonbon, poivre blanc 🍷 Viandes grillées, mets thai épicée, fruits 🌡️ Frais (10~15°C) ou chaud (~50°C) 			

Hishimasamune Cho-Karakuchi Junmai Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
	30	180ml	7,41	oui
	30	300ml	10,44	mars 2019
	12	720ml	24,55	mars 2019
	6	1800ml	51,48	mars 2019
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 17,3 % alc. · Polissage 80 % · Riz Nakate-Shinsenbon (Hiroshima) · Levure Hiroshima #21 	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Léger, sec et rafraichissant, un saké de soif ! 🍷 Polyvalent, huîtres crues et cuites, pâtés, gibiers 🌡️ Frais (10~15°C) ou chaud (~40°C) 			