



Catalogue automne-hiver 2025 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE, JAPON

SAQ



ZAKU Gen no tomo Junmai

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	750ml	38,50	15473054

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure #7
- Assemblage de riz locaux

- 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	41,00	ND

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure #14
- Assemblage de riz locaux

- 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	49,00	oui

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 50 %
- Levure originale
- Assemblage de riz locaux

- Floral et fruité (papaye), vanillé, rond et soyeux
- Fromage à pâte ferme, sashimi, sushi, amuse-gueules, pizza, sauce beurre-basilic
- Frais (10°C)



ZAKU Miyabi nakadori Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	54,00	oui

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 50 %
- Levure originale
- Riz : Yamada Nishiki

- Riches et fruités, texture délicate combiné à un umami équilibré. Arômes complexes (poire, pêches blanches, nectarine et pomme verte)
- Poissons, pétoncles, sauces riches, fromages crémeux
- Frais (10°C)

ZAKU Impression G Junmai Genshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
<p>Saké</p> <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) 	12	750ml	46,00	oui

ZAKU Impression N Junmio Daiginjo Genshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
<p>Saké</p> <ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 50 % · Levure originale · Riz : Yamada Nishiki <ul style="list-style-type: none"> Riches et fruités, léger perlant, texture fine et umami équilibré. Arômes complexes (poire, pêches blanches, nectarine et pomme verte) Poissons, pétoncles, sauces riches, fromages crémeux Frais (10°C) 	12	750ml	59,00	oui

ZAKU Kaizan Ittekisui Junmai Daiginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
<p>Saké</p> <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) 	12	750ml	83,00	oui

ZAKU satori shizukudori - cuvée prestige Junmai Daiginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
<p>Saké</p> <ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 40 % · Levure originale · Riz : Yamada Nishiki <ul style="list-style-type: none"> Texture soyeuse, plein et profond, vif mais élégant, arômes complexes (melon, pêche blanche, poire, anis et lys blanc), finale de yuzu et miel Tartares, avocats, crustacés, huîtres, sashimi Frais (10°C) 	6	750ml	500,00	oui



Catalogue automne-hiver 2025 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com



MORI NO KURA BREWING CO.

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON



Goki Utagaki Mugi Shochu Honkaku Shochu vieilli 3 ans

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	47,00	ND

Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès

- 25 % 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



Komagura Gen Enjuku Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	43,00	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 épices, fromages vieillis, charcuteries

■ Tempéré (20°C) ou chaud (55°C)



Komagura Tahito Kimoto Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	44,00	ND

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 65 %
- Riz Yamada-Nishiki (local)
- Levure originale (#9)

■ Arômes suaves et rondeur de la maturation, douceur du riz, umami, finale net

■ Plats épices et au goût prononcé, curry, mets sichuanais

■ Tempéré (20°C) ou chaud (55°C)



Morinokura Suisui Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	300ml	19,00	ND
6	720ml	39,00	oui
6	1800ml	75,00	ND

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	68,00	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 Umeshu Junmai Umeshu

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	30,00	oui

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





Catalogue automne-hiver 2025 / particuliers

L'EAU et LE RIZ

Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

FUNAKI SHUZO CO. LTD. FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

SAQ



Funaki Shinriki Junmai Ginjo Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
20	300ml	21,85	14020601

Saké

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

- 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 Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	300ml	18,00	ND
12	720ml	36,00	ND
6	1800ml	73,00	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, JAPON



Gunma Izumi Usumidori Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	-	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	32,00	ND

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 Yamahai Honjozo Yamahai Honjozo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	29,00	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)



Catalogue automne-hiver 2025 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@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	69,00	oui
Saké					
- 15 % alc. - Polissage 50 % - 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 Iwaï <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Code SAQ
b/cs	Format	Prix	Dispo		
6	720ml	45,00	oui		
Saké					
- 15 % alc. - Polissage 60 % - Riz de Kyoto : Iwaï - Levure Kyo-no-koto	Élégant, floral, soyeux et frais carpaccio de poisson/fruits de mer, poissons grillés Frais (10°C) et chambré (20°C)				

	Karaku Kimoto <i>Tokubetsu Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
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)				

	Karaku Junmai Nigori <i>Junmai Nigori</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
Saké					
- 15 % alc. - Polissage 75 % - Riz de Kyoto - Levure #701	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
Saké					
- 16 % alc. - Polissage 80 % - Riz Iwai - Levure #901	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 (1015°C)				



Catalogue automne-hiver 2025 / particuliers

L'EAU et LE RIZ

Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@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	49,00	oui	
Saké						
<ul style="list-style-type: none"> - 17 % alc. - Polissage 60 % - Riz Hattan Nishiki (Hiroshima) - Levure #1801, #901 						
	<p>UTO UTO <i>Junmai</i></p> <p>Umami, rustique, zeste, arôme de riz, longue finale souple</p> <p>Poissons mijotés, furofuki-daikon(sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate</p> <p>Frais (10°C) ou chaud (45°C)</p>	b/cs	Format	Prix	Dispo	
		12	720ml	49,00	oui	

	BIBIBI <i>Honjozo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo	
		12	720ml	42,00	ND	
Saké						
<ul style="list-style-type: none"> - 16 % alc. - Polissage 70 % - Riz Hattan Nishiki - Levure #701 						
	<p>BIBIBI <i>Honjozo</i></p> <p>Rond, fruité, miel brut, nez iodé, frais et sec</p> <p>Poissons et fruits de mer, sauce au jus de viande (gravy), pizza, poulet frit</p> <p>Frais (10°C) ou chaud (45°C)</p>	b/cs	Format	Prix	Dispo	
		12	720ml	42,00	ND	

	FUFUFU <i>Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo	
		12	720ml	50,00	oui	
Saké						
<ul style="list-style-type: none"> - 17 % alc. - Polissage 55 % - Riz Senbon Nishiki (Hiroshima) - Levure #1801, #901 						
	<p>FUFUFU <i>Ginjo</i></p> <p>Arômatique, fruité, noisetté, léger et frais</p> <p>Fruits de mer (huîtres), saumon, fromages (bleus, pâtes fermes), sauces aux fruits rouges, sauces riches et relevées</p> <p>Frais (10°C)</p>	b/cs	Format	Prix	Dispo	
		12	720ml	50,00	oui	



KOKONOE SAIKA CO., LTD.

KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON

SAQ

Saika Yuzushu

Saké Yuzushu

b/cs

Format

Prix

Code SAQ

12

720ml

31,25

15394479

Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité

· 7,5 % alc.

- 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

Saké Uméshu

b/cs

Format

Prix

Dispo

12

720ml

31,00

ND

Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.

Additionné de la pulpe du fruit.

· 10,5 % alc.

- 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

Saké Uméshu

b/cs

Format

Prix

Dispo

12

720ml

29,00

ND

Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.

· 11,5 % alc.

- 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



Kinkyo Cup Urashima Taro

Futsu

b/cs

Format

Prix

Dispo

30

180ml

9,00

oui

Saké

· 15 % alc.

- Polissage Koji 70 %,
- Kakemai 75 %
- Riz Gohyakumangoku
- Levure #1801, #901

Doux, rafraîchissant et facile à boire

Sushi, sashimi, légumes verts, plats vinaigrés

De frais (10°C) à chaud (50°C)



Catalogue automne-hiver 2025 / particuliers

L'EAU et LE RIZ

Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

KONISHI SHUZO

ITAMI, PREFECTURE DE HYOGO, JAPON

SAQ



Konishi Junmai Ginjo Hiyashibori Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
6	720ml	29,75	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) ou chaud (40°C)

SAQ



Konishi Daiginjo Hiyashibori Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
6	720ml	29,75	15394444

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)



ROKKA SHUZO

HIROSAKI, PREFECTURE DE AOMORI, JAPON



Torai Tokubetsu Junmai Tokubetsu Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	46,00	ND

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 55% Kakemai , 50% Kojimai
- Riz Hanafubuki (local)
- Levure: Mahoroba-Jun (local)

- Arômes fruités élégants, bonne acidité, finale net
- Maqueraux marinés, saumon fumé, poulet grillé sauce soya sucrée, salade, verdure en sauce sésame
- Frais (5°C), tempéré (20°C) ou chaud (40°C)



MIWA SHUZO

OGAKI, PREFECTURE DE GIFU, JAPON

SAQ



Shirakawago Sasanigori Junmai Ginjo Nigori

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	720ml	33,25	15473089

Saké

- 15,3 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Hidahomare (local)
- Levure: Mahoroba-Jun (local)

- Riche et soyeux, notes vanillées et fruitées, riz au lait, finale nette
- Huîtres, pétoncles, poulet frit, california roll, gâteau au fromage, cocktails
- Frais (5-10°C))