



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2024 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765



info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com



SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN

SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE



ZAKU Gen no tomo Junmai

b/cs
12

Format
750ml

Prix
41

Dispo
ND

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
12

Format
750ml

Prix
41

Dispo
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
12

Format
750ml

Prix
48

Dispo
ND

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 Kaizan Ittekisui Junmai Daiginjo

b/cs
12

Format
750ml

Prix
81,50

Dispo
ND

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure originale
- Riz: Yamada Nishiki

- ☰ 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
12

Format
750ml

Prix
45

Dispo
ND

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure #701
- Assemblage de riz locaux

- ☰ 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
12

Format
720ml

Prix
--

Dispo
ND

Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)

- 25 % alc.
- Koji blanc

- ☰ 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
6

Format
720ml

Prix
--

Dispo
ND

- 40 % alc.
- Koji noir

- ☰ 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)

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.

*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.





MORI NO KURA BREWING CO. PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON





	Goki Utagaki Mugi Shochu <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	47	ND
Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès					
<ul style="list-style-type: none"> · 25 % alc. · Levure kyokai shochu · koji blanc 		<ul style="list-style-type: none">  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 <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	74,25	ND
Alcool distillée de méthode traditionnelle					
<ul style="list-style-type: none"> · 25 % alc. · Orge locale · Levure Kyokai shochu 		<ul style="list-style-type: none">  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 <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	74,25	ND
Alcool distillée de méthode traditionnelle					
<ul style="list-style-type: none"> · 25 % alc. · Riz local · Levure Kyokai shochu 		<ul style="list-style-type: none">  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 <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	42	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 55 % · Riz Yamada-Nishiki (local) · Levure originale (#9) 		<ul style="list-style-type: none">  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 <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	300ml	19	ND
		6	720ml	38,50	ND
		6	1800ml	74	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 55 % · Riz Yume Ikkon (local) · Levure originale (#9) 		<ul style="list-style-type: none">  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 <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	69	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 50 % · Riz Yamada-Nishiki (local) · Levure originale (#9) 		<ul style="list-style-type: none">  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 <i>Junmai Umeshu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	30	ND
Alcool de prune infusé au shiso rouge					
<ul style="list-style-type: none"> · 9 % alc. · Polissage 70 % · Riz de Fukuoka (local) 		<ul style="list-style-type: none">  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 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

**FUNAKI SHUZO CO. LTD.**

FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

Produit
en SAQ**Funaki Shinriki Junmai Ginjo**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	300ml	21,85	27 mars

Saké

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

- Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche
- Mets riche, steak de boeuf, 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	18	ND
12	720ml	36	ND
6	1800ml	73	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	44	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	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	28	ND


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)


Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.


*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.


SHOUTOKU SHUZO CO., LTD. FUSHIMI, PREFECTURE DE KYOTO, JAPON


	Karaku Junmai Daiginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	<i>Junmai Daiginjo</i>	6	720ml	69,50	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	45,25	ND
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) Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	16,99	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 Tokubetsu Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	45,25	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 Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	16,70	ND
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 Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	18,14	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 Junmai Nigori	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	34	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 % Junmai (bio) Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	49	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 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765





info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com




SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.

SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

	UTO UTO Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	48	ND
<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 Honjozo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	41	ND
<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 Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	49	ND
<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 Saké Yuzushu	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	34	oui
Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité				
<ul style="list-style-type: none">· 7,5 % alc.📋 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 Saké Uméshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	31	ND
Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité. Additionné de la pulpe du fruit.				
<ul style="list-style-type: none">· 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	ND
Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.				
<ul style="list-style-type: none">· 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	11	ND
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)				

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.

*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2024 / particuliers



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	19	ND
12	720ml	33,50	ND

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	30,75	oui

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	30,25	oui

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)

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.

*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.