



Catalogue automne-hiver 2024 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765



info@leauetleriz.com

www.leauetleriz.com

L'EAU et LE RIZ

SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN

SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE

	ZAKU Gen no tomo Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo	
		12	750ml	41	ND	
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 Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo	
		12	750ml	41	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	48	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
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
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
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
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"> ■ Complexé, 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.



Catalogue automne-hiver 2024 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765



info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

MORI NO KURA BREWING CO.

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON



Goki Utagaki Mugicha Shochu Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	47	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



Goki Mugicha Shochu Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	1800ml	74,25	ND

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	74,25	ND

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	42	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)

	b/cs	Format	Prix	Dispo
Morinokura Suisui Junmai Ginjo	12	300ml	19	ND
	6	720ml	38,50	ND
	6	1800ml	74	oui

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 55 %
- Riz Yume Ikkon (local)
- Levure originale (#9)
- Léger et frais, nez floral, finale fruité
- Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade
- Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)

	b/cs	Format	Prix	Dispo
Morinokura Junmai Daiginjo Junmai Daiginjo	6	720ml	69	ND

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

	b/cs	Format	Prix	Dispo
Morinokura Shiso Uméshu Junmai Uméshu	6	720ml	30	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

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.



Catalogue automne-hiver 2024 / particuliers

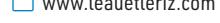
L'EAU et LE RIZ



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, 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	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.



Catalogue automne-hiver 2024 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765



info@leauetleriz.com

www.leauetleriz.com

SHOUTOKU SHUZO CO., LTD.

FUSHIMI, PREFECTURE DE KYOTO, JAPON



Karaku Junmai Daiginjo Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	69,50	ND

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 Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	45,25	ND

Saké

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

-  Élegant, 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

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

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



Karaku Kimoto Takubetsu Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	45,25	ND

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)



Medeta No U Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	240ml	16,70	ND

Saké

- 14 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz de Kyoto
- Levure #701

-  Riche, floral et soyeux
-  Sushi, tempura
-  Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)



Medeta No Tatsu Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	240ml	18,14	oui

Saké

- 14 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz du Japon
- Assemblage de levures

-  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

- 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 % Junmai (bio) Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	49	ND

Saké biologique

- 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 (10~15°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.



Catalogue automne-hiver 2024 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765



info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

L'EAU et LE RIZ



SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.

SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

	UTO UTO <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	48	ND
Saké					
· 17 % alc.	U Umami, rustique, zeste, arôme de riz, longue finale souple				
· Polissage 55 %	P Poissons mijotés, furofuki-daikon (sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate				
· Riz Hattan Nishiki (Hiroshima)	Q Frais (~10°C) ou chaud (~45°C)				
· Levure #1801, #901					

	BIBIBI <i>Honjozo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	41	ND
Saké					
· 16 % alc.	U Rond, fruité, miel brut, nez iodé, frais et sec				
· Polissage 70 %	P Poissons et fruits de mer, sauce au jus de viande (gravy), pizza, poulet frit				
· Riz Hattan Nishiki	Q Frais (~10°C) ou chaud (~45°C)				
· Levure #701					

	FUFUFU <i>Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	49	ND
Saké					
· 16 % alc.	U Arômatique, fruité, noisetté, léger et frais				
· Polissage 55 %	P Fruits de mer (huîtres), saumon, fromages (bleus, pâtes fermes), sauces aux fruits rouges, sauces riches et relevées				
· Riz Senbon Nishiki (Hiroshima)	Q Frais (~10°C)				
· Levure #1801, #901					



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

· 7,5 % alc.

- U Très frais et fruité, acidulé, vif arômes de yuzu (agrumé)
- P Apéritif ou digestif, viandes et fromages, mets riches et gras
- Q 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.

· 10,5 % alc.

- U Très fruité et frais, riche arôme et texture de prunes fraîches
- P À l'apéritif ou en digestif, plats de viandes et à base de fromages
- Q 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.

· 11,5 % alc.

- U Très fruité et frais, riche arôme de prunes fraîches
- P À l'apéritif ou en digestif, plats de viandes et à base de fromages
- Q Sur glace, avec soda ou en cocktail



Kinkyo Cup Urashima Taro

Futsu

b/cs	Format	Prix	Dispo
30	180ml	11	ND

Saké

- 15 % alc.
- Polissage Koji 70 %, Kakemai 75 %
- Riz Gohyakumangoku
- Levure #1801, #901

- U Doux, rafraîchissant et facile à boire
- P Sushi, sashimi, légumes verts, plats vinaigrés
- Q De frais (~10°C) à chaud (~50°C)



Catalogue automne-hiver 2024 / particuliers

L'EAU et LE RIZ



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.