




L'EAU et LE RIZ


Catalogue printemps-été 2024 / particuliers


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 | 40\$ | oui |
| 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 | 40\$ | épuisé |
| 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\$ | épuisé |
| 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 | 80\$ | épuisé |
| 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 | 45\$ | épuisé |
| 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 vieillies, 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 |
|---|--|--|--------|------|-------|
| | | 12 | 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) | | | |

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 printemps-été 2024 / particuliers

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 | 46,25\$ | oui |

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 | 72\$ | oui |

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 | 72\$ | 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 | 41\$ | épuisé |

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 | 19\$ | oui |
| 6 | 720ml | 38\$ | épuisé |

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 | - | 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

**Morinokura Shiso Uméshu***Junmai Uméshu*

| b/cs | Format | Prix | Dispo |
|------|--------|------|--------|
| 6 | 720ml | 29\$ | épuisé |

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 printemps-été 2024 / particuliers

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


FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON


|  | Funaki Shinriki Junmai Ginjo <i>Junmai Ginjo</i> | b/cs | Format | Prix | SAQ |
|---|--|---|--------|------|-----|
| | | 20 | 300ml | - | ND |
| 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 bœuf, 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 |
|---|--|--|--------|------|--------|
| | | 20 | 300ml | 17\$ | oui |
| | | 6 | 1800ml | 72\$ | épuisé |
| 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) | | | |

**SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.**

OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON

|  | Gunma Izumi Usumidori <i>Junmai</i> | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|--|---|--|--------|------|--------|
| | | 6 | 720ml | 44\$ | épuisé |
| Saké *Édition limitée | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 50 % Riz Wakamizu (local) Levure Gunma no.2 | | <ul style="list-style-type: none"> 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 <i>Yamahai Junmai</i> | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|--|---|---|--------|------|-------|
| | | 20 | 720ml | - | ND |
| Saké | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 60 % Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local) Levure #7 | | <ul style="list-style-type: none"> 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 Honjzo <i>Yamahai Honjzo</i> | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|--|--|---|--------|------|-------|
| | | 20 | 720ml | 27\$ | oui |
| Saké | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 60 % Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local) Levure #7 | | <ul style="list-style-type: none"> 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.





L'EAU et LE RIZ


Catalogue printemps-été 2024 / particuliers


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 | 69\$ | oui |
| 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 <i>Junmai Ginjo</i> | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|--|---|---|--------------|------|-------|
| | | 6 | 720ml | 45\$ | 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 (Haru) <i>Junmai Ginjo</i> | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|--|--|--|--------------|------|-------|
| | | 12 | 240ml | 18\$ | 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 | 45\$ | épuisé |
| 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 | 19\$ | 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) | | | |

|  | Shoutoku Junmai Nigori <i>Junmai Nigori</i> | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|--|---|--|--------------|------|-------|
| | | 6 | 720ml | 33\$ | 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 | 48\$ | épuisé |
| 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) | | | |

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 printemps-été 2024 / particuliers

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


KOKONOE SAIKA CO., LTD.


KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON





SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.


SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON


| UTO UTO Yamahai Junmai | | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|---|--|---|--------|------|-------|
|  | | 12 | 720ml | - | 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 Honjozo | | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|--|--|--|--------|------|-------|
|  | | 12 | 720ml | 40\$ | 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 Ginjo | | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|---|--|---|--------|------|-------|
|  | | 12 | 720ml | - | 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) | | | |

| Saika Yuzushu Saké Yuzushu | | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|---|--|---|--------|------|--------|
|  | | 12 | 720ml | 31\$ | épuisé |
| 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 Saké Uméshu | | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|--|--|---|--------|------|--------|
|  | | 12 | 720ml | 30\$ | épuisé |
| 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 Saké Uméshu | | b/cs | Format | Prix | Dispo |
|---|--|--|--------|------|--------|
|  | | 12 | 720ml | 27\$ | épuisé |
| 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 | | | |

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.