L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2026 / restaurateurs

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/bt	Code SAQ
12	750ml	30,88	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/bt	Dispo
12	750ml	35,52	Déc. 2026
6	1800ml	70,39	Déc. 2026

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 Megumi no tomo
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	750ml	36,32	Déc. 2026

Saké

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

Doux et floral, notes de poire, savoureux et salin, finale net et fraîche.

À l'apéro, huîtres, homards, sauce crème et agrumes, fromages de chèvre frais

Frais (10°C) ou chaud (55°C)



ZAKU Miyabi no tomo
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	750ml	42,60	Déc. 2026

Saké

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

Floral (lys), fruité (papaye, poire), vanillé, anis, 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/bt	Dispo
12	750ml	44,23	Déc. 2026

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)

SAQ



ZAKU Impression G
Junmai Genshu

b/cs	Format	Prix/bt	Code SAQ
12	750ml	34,57	15563754

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)



ZAKU Impression H
Junmai Genshu

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	750ml	39,14	Déc. 2026

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 60 %
- Levure #1401
- Assemblage de riz locaux

Très expressif, perlant, fruité (fraises, fruits exotiques) et floral et d'une fraîcheur éclatante

Poissons blancs, crevettes, mangue

Frais (5°C)



ZAKU Kaizan Ittekisui
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	750ml	72,14	Déc. 2026

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 satori shizukudori - cuvée prestige
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	750ml	435,00	ND

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 40 %
- Levure originale
- Riz : Yamada Nishiki

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)

*recommandation principale / Les prix indiqués incluent le coût de la bouteille et les frais d'agence avant taxes.

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/bt	Dispo
6	720ml	42,47	oui

Alcool distillée méthode traditionelle, 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 Mugi Shochu

Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	1800ml	67,73	oui

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/bt	Dispo
6	1800ml	70,55	oui

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)



Morinokura Shiso Uméshu

Junmai Uméshu

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	26,05	Déc. 2026

Alcool de prune infusé au shiso rouge

- 9 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz de Fukuoka (local)

Très fruité, rond, suaves aromes 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



Komagura Gen Enjuku

Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	37,37	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, curry
Tempéré (20°C) ou chaud (55°C)



Komagura Tahito

Kimoto Junmai

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	37,31	Déc. 2026

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 épicés et au goût prononcé, curry, mets sichuanais
Tempéré (20°C) ou chaud (55°C)



Morinokura Suisui

Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	300ml	16,50	Déc. 2026
6	720ml	33,86	oui
6	1800ml	65,13	oui

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Yume Ikkon (local)
- Levure original (#9)

Léger et frais, nez floral, notes de melon de miel, croquant, finale fruité
Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade
Frais (10°C) ou chaud (55°C)



Morinokura Junmai Daiginjo Mitsuki

Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	64,31	Déc. 2026

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 40 %
- Riz Yamada-Nishiki (local)
- Levure originale (#9)

Délicat et frais, nez iodé, fruité, rond et équilibré, complexe
Apéro, mets délicats, œufs de poisson, poissons blancs, volaille
Frais (10°C)

*recommandation principale / Les prix indiqués incluent le coût de la bouteille et les frais d'agence avant taxes.

L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2026 / restaurateurs

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/bt	Code SAQ
20	300ml	19,00	14020601

Saké

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

Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche

Mets riche, steak de boeuf, maquerau 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/bt	Dispo
20	300ml	14,78	oui
12	720ml	31,30	Déc. 2026
6	1800ml	64,16	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, mets indiens

Frais (10°C) ou tempéré (20°C)

SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.
OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON



Gunma Izumi Usumidori
Junmai

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	38,21	oui

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/bt	Dispo
20	720ml	27,80	Déc. 2026

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/bt	Dispo
20	720ml	25,22	Déc. 2026
6	1800ml	52,93	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)

*recommandation principale / Les prix indiqués incluent le coût de la bouteille et les frais d'agence avant taxes.

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
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	58,99	Déc. 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Iwai (Kyoto)
- Levure Kyo-no-koto

Frais, légèrement fruité (poire asiatique) et herbacé, soyeux, finale légère
Sashimi, fruits de mers, légumes sautés, fromage à la crème, fruits frais
Frais (10°C) et tempéré (20°C)

SAQ 300ml



Karaku Iwaï
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Code SAQ
12	300ml	24,09	15473118

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	37,21	Déc. 2026

Saké

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

Élégant, notes de pivoine, fruité, gourmand, soyeux
Carpaccio de la mer, poissons grillés, tarte aux fruits
Frais (10°C) et chambré (20°C)



Karaku Kimoto
Tokubetsu Junmai

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	37,22	Déc. 2026

Saké

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

Umami, riche et profond, belle acidité
Plats riche et umami, fruits de mer plats vietnamiens, champignons, sauce crèmeuse
Tempéré (20°C) ou chaud (30°C 45°C)



Karaku Junmai Nigori
Junmai Nigori

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	720ml	30,42	Déc. 2026

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 88 Junmai
Junmai

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	720ml	38,14	Déc. 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 88 %
- Riz Iwaï
- Levure Kyo no hana

Umami, crémeux, notes de noisettes, beurre, champignons et figues séchés
Plats umami, poissons et viandes grillés, ragoûts, champignons
Frais (10°C) à chaud (50°C)

YONETSURU SHUZO
TAKAHATA, PREFECTURE DE YAMAGATA, JAPON



Yonetsuru Kappa Honjozo Karakuchi
Honjozo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	720ml	27,83	oui
6	1800ml	57,25	oui

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 65 %
- Riz local
- Levure confidentiel

Léger et fruité, équilibré, frais et sec
Mets riches, crevettes frites, fruits de mers, omelette
Frais (10°C) à chaud (50°C)

*recommandation principale / Les prix indiqués incluent le coût de la bouteille et les frais d'agence avant taxes.

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
Junmai

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	720ml	-	ND

Saké

· 17 % alc.
· Polissage 60 %
· Riz Hattan Nishiki (Hiroshima)
· Levure #1801, #901

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/bt	Dispo
12	720ml	39,99	Déc. 2026

Saké

· 16 % alc.
· Polissage 70 %
· Riz Hattan Nishiki
· Levure #701

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/bt	Dispo
12	720ml	44,34	Déc. 2026

Saké

· 17 % alc.
· Polissage 55 %
· Riz Senbon Nishiki (Hiroshima)
· Levure #1801, #901

Arômatique, 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

SAQ 720ml



Saika Yuzushu
Saké Yuzushu

b/cs	Format	Prix/bt	Code SAQ
12	720ml	27,40	15394479
b/cs	**Format**	**Prix/bt**	**Dispo**
6	1800ml	66,97	Déc. 2026

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/bt	Dispo
12	720ml	26,92	Déc. 2026

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/bt	Dispo
12	720ml	25,20	Déc. 2026
6	1800ml	60,76	Déc. 2026

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/bt	Dispo
30	180ml	7,79	Déc. 2026

Saké

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

Doux, rafraichissant et facile à boire
Sushi, sashimi, légumes verts, plats vinaigrés
De frais (10°C) à chaud (50°C)

*recommandation principale / Les prix indiqués incluent le coût de la bouteille et les frais d'agence avant taxes.

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/bt	Code SAQ
6	720ml	25,88	15394461

Saké

· 15,5 % alc.
· Polissage 60 %
· Assemblage de riz à saké
· Levure confidentiel

Arôme fruité, rond et frais
Sushis, tempura, dumplings, fondue chinoise, brie, oeufs, légumineuses
Frais (5°C - 15°C) ou chaud (40°C)

SAQ



Konishi Daiginjo Hiyashibori
Daiginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Code SAQ
6	720ml	25,88	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)



Konishi Aosae no Sumikiri Junmai
Junmai Namachozo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	26,94	Déc. 2026

Saké

· 15,5 % alc.
· Polissage 70 %
· Assemblage de riz à saké
· Levure confidentiel

Arômes de riz doux, rond et enveloppant, umami, finale nette et minérale
Sashimi, fruits de mers, tofu, poissons grillés, tempura
Frais (10°C - 15°C), tempéré (20°C), chaud (45°C)



Konishi Kokuagari Junmai
Junmai

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	28,69	Déc. 2026

Saké

· 16,5 % alc.
· Polissage 70 %
· Assemblage de riz à saké
· Levure confidentiel

Fleurs et agrumes au nez, noisetté, umami, rond et éclatant
Steak, sukiyaki, poissons grillés, fromages
Frais(10°C - 15°C), tempéré (20°C), chaud (45°C)



Shirayuki Edo Genroku
Junmai Genshu

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	49,37	Déc. 2026

Saké

· 15,5 % alc.
· Polissage 70 %
· Riz Yamadanishiki (Hyogo)
· Levure confidentiel
· Basé sur une recette de 1702

Très complexe, caramel, cacao, patates douces, Shiitake, dense et long en bouche
Mets riches, viandes, fromages, pâtes aux champignons, ragoûts, tiramisu
Sur glace ou chaud (45°C)

*recommandation principale / Les prix indiqués incluent le coût de la bouteille et les frais d'agence avant taxes.

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

NINKI INC
NIHONMATSU, PRÉFECTURE DE FUKUSHIMA, JAPON

SAQ



Ninki-ichi Gold
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Code SAQ
6	720ml	25,53	15562719

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Gohyakumangoku
- Levure originale

Fruité et floral sur des notes d'ananas et de papaye. Riche avec un bel umami équilibré

Fromages vieillis, poissons et fruits de mers, champignons sautés et bouillons riches.

Frais (10°C) à chambré (25°C)



Ninki-ichi Junmai Ginjo pétillant
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	300ml	14,77	Déc. 2026

Saké

- 7 % alc.
- Polissage 60 %,
- Riz Chiyonishiki, Ten no Tsubu
- Levure K901

Bulles fines, vif et riche, notes de pomme verte, banane, melon, muscat

Fromage léger, charcuteries, carpaccio de poisson, salade caprese

Frais (10°C)



Ninki-ichi Rice Magic Rouge Pétillant
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	300ml	17,38	Déc. 2026

Saké

- 7 % alc.
- Polissage 60 %,
- Riz Chiyonishiki, Ten no Tsubu
- Levure K901

Délicat, frais, notes de banane, melon, muscat, coloration du riz Asamurasaki

Fromage léger, charcuteries, carpaccio de poisson, salade caprese

Frais (10°C)



Ninki-ichi Kioke Ginjo
Ginjo

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	28,70	Déc. 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %,
- Riz Gohyakumangoku, Yumenokaori, Chiyonishiki, Ten no Tsubu
- Levure Kirameki originale

Nez floral, arômes de fraise, poire et lys, notes délicates de cèdre, sec

Fruits de mer, sashimi, poisson salé, tempura

Frais (10°C) à tempéré (20°C)



Imo Ninki Shochu
Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	44,35	oui

Shochu

- 25 % alc.
- Alcool distillée de méthode traditionelle

Délicat, réconfortants, arômes typiques de patate douce

Viandes, pâtes crémeuses

Sur glace, à l'eau (chaude ou froide), cocktails



Honkaku Soba Shochu
Honkaku Shochu

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
6	720ml	38,05	oui

Shochu

- 25 % alc.
- Alcool distillée de méthode traditionelle

Doux et frais, arômes délicats de sarrasin

Saumon meunière, craquelins au fromage, marinades, anchois

Sur glace, à l'eau (chaude ou froide), cocktails

*recommandation principale / Les prix indiqués incluent le coût de la bouteille et les frais d'agence avant taxes.

Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl

info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

ROKKA SHUZO
HIROSAKI, PREFECTURE DE AOMORI, JAPON



Torai Tokubetsu Junmai
Tokubetsu Junmai Genshu

b/cs	Format	Prix/bt	Dispo
12	720ml	32,89	Déc. 2026

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60% Kakemai , 55% Kojimai
- Riz Hanafubuki (local)
- Levure: Mahoroba-Jun (local)

Arômes d'agrumes élégants, fruité et frais, 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/bt	Code SAQ
12	720ml	25,35	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))

ENDO SHUZOJO
SUZAKA, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

SAQ



Char Halley Jikagumi
Junmai

b/cs	Format	Prix/bt	Code SAQ
12	720ml	27,83	15562807

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz Shirakaba-nishiki + assemblage (local)
- Levure #1801

Nez délicat de muscat et de riz. Acidité et umami équilibrés. Finale nette et en douceur

Poisson blanc, poulet sauté, fromages frais, plats aux épices et aux herbes.

Frais (5°C), tempéré (20°C) ou chaud (40°C)

*recommandation principale / Les prix indiqués incluent le coût de la bouteille et les frais d'agence avant taxes.