



L'EAU et LE RIZ

## Catalogue automne-hiver 2022 / restaurateurs

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
	720ml		

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
	720ml		

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
	720ml		

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)

**FUKANO SHUZO CO., LTD.**

PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

**Maizokin Shochu (2 Ans)**  
*Honkaku Mugi Shochu*

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	48,64	

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

- 25 % alc.
- Koji blanc

- ☰ Bois cîré, 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
	720ml		

- 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)

**FUNAKI SHUZO CO. LTD.**

FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

**Funaki Shinriki Junmai Ginjo**  
*Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	SAQ
	300ml		

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	16,48	
6	1800ml	66,01	

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)




L'EAU et LE RIZ


## Catalogue automne-hiver 2022 / restaurateurs


Alexis Bernard 581.777.7528  
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetteriz.com  
www.leauetteriz.com**MORI NO KURA BREWING CO.**

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON

	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>720ml</b>		
<b>Goki Utagaki Mugi Shochu</b> <i>Honkaku Shochu</i>				
Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès				
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Levure kyokai shochu</li> <li>· koji blanc</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Umami, notes de céréales grillés</li> <li>🍷 Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)</li> <li>🧊 Sur glace*, à l'eau (chaude ou froide), avec soda</li> </ul>		
	6	<b>1800ml</b>	64,24	
<b>Goki Mugi Shochu</b> <i>Honkaku Shochu</i>				
Alcool distillée de méthode traditionnelle				
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Orge locale</li> <li>· Levure Kyokai shochu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Umami, notes de céréales grillés</li> <li>🍷 Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)</li> <li>🧊 À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace</li> </ul>		
	6	<b>1800ml</b>	64,24	
<b>Goki Kome Shochu</b> <i>Honkaku Shochu</i>				
Alcool distillée de méthode traditionnelle				
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Riz local</li> <li>· Levure Kyokai shochu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Rond et soyeux, arômes délicats de riz</li> <li>🍷 Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)</li> <li>🧊 Sur glace*, pur ou à l'eau (chaude ou froide)</li> </ul>		
	6	<b>720ml</b>	38,09	
<b>Komagura Gen Enjuku</b> <i>Junmai Ginjo</i>				
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 55 %</li> <li>· Riz Yamada-Nishiki (local)</li> <li>· Levure originale (#9)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Boisé, arômes forestiers, shiitake frais, canne à sucre, complexe, sec</li> <li>🍷 Mets riches et épicés, fromages vieillis, charcuteries</li> <li>🧊 Tempéré (~20°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>		

	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>300ml</b>		
<b>Morinokura Suisui</b> <i>Junmai Ginjo</i>				
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 55 %</li> <li>· Riz Yume Ikkon (local)</li> <li>· Levure original (#9)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Léger et frais, nez floral, finale fruité</li> <li>🍷 Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade</li> <li>🧊 Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>		

	b/cs	Format	Prix	Dispo
	6	<b>720ml</b>	63,88	
<b>Morinokura Junmai Daiginjo</b> <i>Junmai Daiginjo</i>				
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % alc.</li> <li>· Polissage 50 %</li> <li>· Riz Yamada-Nishiki (local)</li> <li>· Levure originale (#9)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Délicat et frais, légèrement iodé, fruité, complexe, rond et équilibré</li> <li>🍷 Magnifique en apéro, sur des mets délicats, sashimi, œufs de poisson, poisson blanc, volaille</li> <li>🧊 Frais</li> </ul>		

	b/cs	Format	Prix	Dispo
	6	<b>720ml</b>	26,96	
<b>Morinokura Shiso Umeshu</b> <i>Junmai Umeshu</i>				
Alcool de prune infusé au shiso rouge				
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 9 % alc.</li> <li>· Polissage 70 %</li> <li>· Riz de Fukuoka (local)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Très fruité, rond, suaves arômes de prunes et de Shiso, finale acidulée</li> <li>🍷 Apéritif, desserts aux fruits, aux citrons ou au chocolat noir, digestif</li> <li>🧊 Froid, sur glace ou avec deux parts de soda</li> </ul>		

**SUDO HONKE CO. LTD.**

OBARA, PRÉFECTURE DE IBARAKI, JAPON

	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	<b>720ml</b>	62,08	
<b>Sato No Homare Kassei-Nigori</b> <i>Junmai Daiginjo</i>				
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15-16 % alc.</li> <li>· Polissage 50 %</li> <li>· Levure maison Kura-uchi kôbo</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Légèrement pétillant et trouble, arômes de riz et d'amandes au nez, velouté mais net et sec, finale fraîche</li> <li>🍷 Apéritif ou digestif, plats de poisson ou agneau</li> <li>🧊 Frais (~10°C)</li> </ul>		



L'EAU et LE RIZ

## Catalogue automne-hiver 2022 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528  
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetteriz.com  
www.leauetteriz.com**SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.**  
OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON**Gunma Izumi Usumidori**  
*Junmai*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	42,54	

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	29,10	

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	25,22	

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)

**SHOUTOKU SHUZO CO., LTD.**  
FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON**Karaku Junmai Daiginjo**  
*Junmai Daiginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	61,26	

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 Iwai**  
*Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	40,23	

Saké

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

- Élégant, floral, soyeux et frais
- carpaccio de poisson/fruits de mer, poissons grillés
- Frais (~10°C) et chambré (~20°C)

**Shiki No Saké**  
*Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
	240ml		

Saké

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

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

**Karaku Kimoto**  
*Junmai*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	38,92	

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 crémeuse
- Tempéré (~20°C) ou chaud (30°C ~45°C)

**Medeta No Ne (2020)**  
*Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
	240ml		

Saké

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

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




L'EAU et LE RIZ


## Catalogue automne-hiver 2022 / restaurateurs


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

## SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.

SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

UTO UTO Yamahai Junmai		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	39,80	
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 17 % alc.</li> <li>· Polissage 55 %</li> <li>· Riz Hattan Nishiki (Hiroshima)</li> <li>· Levure #1801, #901</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Nez herbacés, frais, zesté, umami, arôme de riz, demi-sec, finale souple</li> <li>🍷 Poissons mijotés, furofuki-daikon (sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate</li> <li>🔥 Frais (~10°C) ou chaud (~45°C)</li> </ul>			


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


FUFUFU Yamahai Ginjo		b/cs	Format	Prix	Dispo
			720ml		
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % alc.</li> <li>· Polissage 55 %</li> <li>· Riz Senbon Nishiki (Hiroshima)</li> <li>· Levure #1801, #901</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Aromatique, fruité, noisetté, léger et frais</li> <li>🍷 Fruits de mer (huîtres), saumon, fromages (bleus, pâtes fermes), sauces aux fruits rouges, sauces riches et relevées</li> <li>🔥 Frais (~10°C)</li> </ul>			




## KOKONOE SAIKA CO., LTD.

KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON

Saika Yuzushu Saké Yuzushu		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	27,36	
Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité					
· 7,5 % alc.		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Très frais et fruité, acidulé, vif arômes de yuzu (agrume)</li> <li>🍷 Apéritif ou digestif, viandes et fromages, mets riches et gras</li> <li>🔥 Sur glace, avec soda, en cocktail ou chaud</li> </ul>			

Saika Nigori Uméshu Saké Uméshu		b/cs	Format	Prix	Dispo
			720ml		
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"> <li>☰ Très fruité et frais, riche arôme et texture de prunes fraîches</li> <li>🍷 À l'apéritif ou en digestif, plats de viandes et à base de fromages</li> <li>🔥 Sur glace, avec soda ou en cocktail</li> </ul>			

Saika Uméshu Saké Uméshu		b/cs	Format	Prix	Dispo
			720ml		
Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.					
· 11,5 % alc.		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Très fruité et frais, riche arôme de prunes fraîches</li> <li>🍷 À l'apéritif ou en digestif, plats de viandes et à base de fromages</li> <li>🔥 Sur glace, avec soda ou en cocktail</li> </ul>			



L'EAU et LE RIZ

## Catalogue automne-hiver 2022 / restaurateurs

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

## ICHINOYA SHUZO CO. LTD.

OHMACHI, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON



## Hyojunsui Jikomi Ginjo

Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	33,68	

Saké

- 18 % alc.
- Polissage 59 %
- Riz Miyama-Nishiki
- Levure #1401

- ☰ Aromatique, fruité, umami, rond, charpenté, bonne acidité
- 🍴 Plats épicés et gouteux, nabe (ragoût), miso épicé, sauce ponzu
- 🕒 Frais (~10-15°C)



## Kinran Kurobe Karakuchi

Futsu

b/cs	Format	Prix	Dispo
	300ml		
6	720ml	29,11	
6	1800ml	54,63	

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage du riz 65%
- Riz local
- Levure locale

- ☰ Très sec, équilibre entre rondeur et vivacité, finale fraîche et net
- 🍴 Très polyvalent, fruits de mers, viandes grillées et riches (boeuf wagyu, flanc de porc, ), plats mijotés
- 🕒 Frais à chambrée (~10-15°C)



## MASUDA TOKUBEE SHOTEN

FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON



## Tsuki No Katsura Iwai 80 %

Junmai (bio)

Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
	720ml		

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)