



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2023 / 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
		12	750ml	34,77	20 août
	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	34,77	21 août
	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	41,64	11 août
	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) 		

**FUKANO SHUZO CO., LTD.**

PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

	Maizokin Shochu (2 Ans) Honkaku Mugi Shochu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	45,22	11 août
	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
		-	720ml	-	-
	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) 		

**FUNAKI SHUZO CO. LTD.**

FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

	Funaki Shinriki Junmai Ginjo Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	SAQ
		-	300ml	-	-
	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 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	14,76	2 oct
		6	1800ml	63,27	20 sept
	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) 		



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2023 / restaurateurs

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	40,28	19 août

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	62,43	20 août

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	62,43	11 août

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	36,83	4 août

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	17,37	11 août

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	60,82	24 sept

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	26,05	11 août

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

**SUDO HONKE CO. LTD.**

OBARA, PRÉFECTURE DE IBARAKI, JAPON

**Sato No Homare Kassei-Nigori***Junmai Daiginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
-	720ml	-	-

Saké

- 15-16 % alc.
- Polissage 50 %
- Levure maison Kura-uchi kôbo




- ☰ Légèrement pétillant et trouble, arômes de riz et d'amandes au nez, velouté mais net et sec, finale fraîche
- 🍷 Apéritif ou digestif, plats de poisson ou agneau
- 🧊 Frais (~10°C)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2023 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com**SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.**
OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON

	Gunma Izumi Usumidori Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		-	720ml	-	-
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 Yamahai Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20	720ml	26,93	14 août
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 Honjozo Yamahai Honjozo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20	720ml	23,90	19 août
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) 		

SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.
SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

	UTO UTO Yamahai Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	39,14	15 août
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 Yamahai Honjozo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	34,84	20 août
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 Yamahai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	39,21	15 août
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) 		





L'EAU et LE RIZ


Catalogue printemps-été 2023 / restaurateurs


Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetteriz.com
www.leauetteriz.com**SHOUTOKU SHUZO CO., LTD.**


FUSHIMI, PREFECTURE DE KYOTO, JAPON


	Karaku Junmai Daiginjo <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	60,67	19 août
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	40,29	4 août
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 Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	14,76	15 août
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 Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	36,50	19 août
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 Tora 2022 Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	16,52	20 août
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 Junmai Nigori	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	29,10	15 août
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) 			



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2023 / restaurateurs

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

KOKONOE SAIKA CO., LTD.




KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON

	Saika Yuzushu Saké Yuzushu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	26,92	21 août
	Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité				
	· 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	26,92	20 août
	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	Dispo
		12	720ml	23,46	20 août
	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		



ICHINOYA SHUZO CO. LTD.

OHMACHI, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

	Hyojunsui Jikomi Ginjo Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	33,03	19 août
	Saké				
	· 18 % alc.		Aromatique, fruité, umami, rond, charpenté, bonne acidité		
	· Polissage 59 %		Plats épicés et gouteux, nabe (ragoût), miso épicé, sauce ponzu		
	· Riz Miyama-Nishiki		Frais (~10-15°C)		
	· Levure #1401				
	Kinran Kurobe Cho-Karakuchi Futsu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		24 6 6	300ml 720ml 1800ml	11,74 24,32 49,92	20 août 21 août 21 août
	Saké				
	· 15,3 % alc.		Très sec, arômes floraux et herbacées, équilibre entre rondeur et vivacité, finale fraîche et net		
	· Polissage du riz 70%		Polyvalent, Sushis, fruits de mers, viandes grillées et mijotées		
	· Riz Kazesayaka (local)		Frais à chambrée (~10-15°C)		
	· Levure K701				
	Tsuki No Katsura Iwai 80 % Junmai (bio) Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	42,46	21 août
	Saké biologique				
	· 16 % alc.		Riche, élégant, floral, notes d'agrumes, pommes vertes et poire, finale longue et complexe		
	· Polissage 80 %		Sushi, sashimi, poisson grillé, fruits de mer, poulet, légumes marinés et salades		
	· Riz Iwai		Frais (10~15°C)		
	· Levure #901				



MASUDA TOKUBEE SHOTEN

FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON