






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

	<b>ZAKU Gen no tomo</b> <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké		720ml		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Levure #7</li> <li>· Assemblage de riz locaux</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Riche, fruité (pomme verte, banane), anis, finale fraîche</li> <li>🍷 Fruits de mer, morue au miso, poulet grillé, sauce pimentée, à la crème, poivrée ou citronnée</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>	
	<b>ZAKU Ho no tomo</b> <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké		720ml		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Levure #14</li> <li>· Assemblage de riz locaux</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Fruité (fraise, fruits exotiques), riz sucré, léger et frais</li> <li>🍷 Bœuf rôti, porc, poulet, agneau, sukiyaki, tempura, mets riches</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>	
	<b>ZAKU Miyabi no tomo</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké		720ml		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 50 %</li> <li>· Levure originale</li> <li>· Assemblage de riz locaux</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Floral et fruité (papaye), vanillé, rond et soyeux</li> <li>🍷 Fromage à pâte ferme, sashimi, sushi, amuse-gueules, pizza, sauce beurre-basilic</li> <li>🌡️ Frais (~10°C)</li> </ul>	

**FUKANO SHUZO CO., LTD.**

PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

	<b>Maizokin Shochu (2 Ans)</b> <i>Honkaku Mugi Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)		720ml		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Koji blanc</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Bois cîré, sucre brut, finale de miel et herbes médicinales, longue persistance sucrée</li> <li>🍷 Fromages vieillis, desserts (chocolat noir), digestif</li> <li>🌡️ À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace*</li> </ul>	
	<b>Hizojunen Shochu (10 ans)</b> <i>Honkaku Kome Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)		720ml		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 40 % alc.</li> <li>· Koji noir</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Complexe, arômes de miel sauvage, shiitake, sucre grillé, longue persistance sucrée</li> <li>🍷 Caviar, fromage bleu et fromage de chèvre, saumon fumé, chocolat noir</li> <li>🌡️ Pur, sur glace*, à l'eau (chaude ou froide)</li> </ul>	
	<b>FUNAKI SHUZO CO. LTD.</b>				
	FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON				
	<b>Funaki Shinriki Junmai Ginjo</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	SAQ
	Saké		300ml		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz Shinriki (local)</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche</li> <li>🍷 Mets riche, steak de boeuf, maquereau mijoté au miso, crevettes en sauce à la crème</li> <li>🌡️ Frais (~10°C), tempéré (~20°C) ou chaud (~40°C)</li> </ul>	
	<b>Kita-no-sho Junmai Ginjo</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké		300ml 1800ml		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15,5 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz Gohyakumangoku, Shinriki</li> <li>· Levure FK501 (local)</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Frais et léger, fruité (lychee, pommes) notes herbacées et agrumes, légèrement acidulé</li> <li>🍷 Salade d'herbes, rouleaux de printemps, pétoncles, crabes, poisson blanc</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) ou tempéré (~20°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**MORI NO KURA BREWING CO.**

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON

**Goki Utagaki Mugi Shochu***Honkaku Shochu*

b/cs

Format

Prix

Dispo

720ml

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 Mugi Shochu***Honkaku Shochu*

b/cs

Format

Prix

Dispo

1800ml

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

1800ml

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

720ml

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

300ml

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

720ml

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

720ml

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 automne-hiver 2022 / 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

- 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
	720ml		

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
	720ml		

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
	720ml		

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
	720ml		

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
	720ml		

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
			720ml		
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
			720ml		
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
	720ml		

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 720ml 1800ml		

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)