



Catalogue automne-hiver 2025 / 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	Code SAQ
12	750ml	33,49	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	Dispo
12	750ml	35,59	fév. 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 Miyabi no tomo Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	42,50	avril 2026

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)



ZAKU Miyabi nakadori Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	46,84	ND

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)

ZAKU Impression G Junmai Genshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
 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) 	12	750ml	39,89	ND

ZAKU Impression N Junmai Daiginjo Genshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
 Saké <ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 50 % · Levure originale · Riz : Yamada Nishiki <ul style="list-style-type: none"> ■ Riches et fruités, léger perlant, texture fine et umami équilibré. Arômes complexes (poire, pêches blanches, nectarine et pomme verte) ■ Poissons, pétoncles, sauces riches, fromages crémeux ■ Frais (10°C) 	12	750ml	52,21	ND

ZAKU Kaizan Ittekisui Junmai Daiginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
 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) 	12	750ml	72,06	avril 2026

ZAKU satori shizukudori - cuvée prestige Junmai Daiginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
 Saké <ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 40 % · Levure originale · Riz : Yamada Nishiki <ul style="list-style-type: none"> ■ 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) 	6	750ml	434,77	oui



Catalogue automne-hiver 2025 / restaurateurs



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	Dispo
		6	720ml	40,69	fév. 2026
Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès					
· 25 % alc.		Umami, notes de céréales grillés			
· Levure kyokai shochu		Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)			
· koji blanc		Sur glace*, à l'eau (chaude ou froide), avec soda			

	Goki Mugi Shochu Honkaku Shochu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	66,08	fév. 2026
Alcool distillée de méthode traditionnelle					
· 25 % alc.		Umami, notes de céréales grillés			
· Orge locale		Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)			
· Levure Kyokai shochu		À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace			

	Goki Kome Shochu Honkaku Shochu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	66,08	fév. 2026
Alcool distillée de méthode traditionnelle					
· 25 % alc.		Rond et soyeux, arômes délicats de riz			
· Riz local		Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)			
· Levure Kyokai shochu		Sur glace*, pur ou à l'eau (chaude ou froide)			

	Morinokura Shiso Uméshu Junmai Uméshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	26,08	avril 2026
Alcool de prune infusé au shiso rouge					
· 9 % alc.		Très fruité, rond, suaves arômes de prunes et de Shiso, finale acidulée			
· Polissage 70 %		Apéritif, desserts aux fruits, aux citrons ou au chocolat noir, digestif			
· Riz de Fukuoka (local)		Froid, sur glace ou avec deux parts de soda			

	Komagura Gen Enjuku Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	37,29	fév. 2026
Saké					
· 15 % alc.		Boisé, arômes forestiers, shiitake frais, canne à sucre, complexe, sec			
· Polissage 55 %		Mets riches et épices, fromages vieillis, charcuteries			
· Riz Yamada-Nishiki (local)		Tempéré (20°C) ou chaud (55°C)			
· Levure originale (#9)					

	Komagura Tahito Kimoto Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	38,15	fév. 2026
Saké					
· 15 % alc.		Arômes suaves et rondeur de la maturation, douceur du riz, umami, finale net			
· Polissage 65 %		Plats épices et au goût prononcé, curry, mets sichuanais			
· Riz Yamada-Nishiki (local)		Tempéré (20°C) ou chaud (55°C)			
· Levure originale (#9)					

	Morinokura Suisui Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	300ml	16,50	avril 2026
		6	720ml	33,84	avril 2026
Saké					
· 15 % alc.		Léger et frais, nez floral, finale fruité			
· Polissage 55 %		Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade			
· Riz Yume Ikkon (local)		Frais (10°C) ou chaud (55°C)			
· Levure original (#9)					

	Morinokura Junmai Daiginjo Junmai Daiginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	59,08	oui
Saké					
· 16 % alc.		Délicat et frais, légèrement iodé, fruité, complexe, rond et équilibré			
· Polissage 50 %		Magnifique en apéro, sur des mets délicats, sashimi, œufs de poisson, poisson blanc, volaille			
· Riz Yamada-Nishiki (local)		Frais			
· Levure originale (#9)					



Catalogue automne-hiver 2025 / 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	Code SAQ
20	300ml	19	14020601

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	15,64	avril 2026
12	720ml	31,29	avril 2026
6	1800ml	63,27	avril 2026

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)



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



Gunma Izumi Usumidori Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	-	ND

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	27,81	avril 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	Dispo
20	720ml	25,18	fév. 2026

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)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2025 / restaurateurs



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	Dispo
6	720ml	59,86	oui

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)

SAQ
300ml

Karaku Iwai Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	300ml	24,09	15473118
b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	39,02	oui

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)



Karaku Kimoto Tokubetsu Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	39,03	oui

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 crèmeuse
- Tempéré (20°C) ou chaud (30°C 45°C)

Karaku Junmai Nigori Junmai Nigori	b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	30,33	fév. 2026	
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 % Junmai (bio) Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	43,43	oui

Saké

- 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 (1015°C)



Catalogue automne-hiver 2025 / restaurateurs

L'EAU et LE RIZ



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 <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	41,56	oui
Saké					
· 17 % alc.	Umami, rustique, zeste, arôme de riz, longue finale souple				
· Polissage 60 %	Poissons mijotés, furofuki-daikon (sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate				
· Riz Hattan Nishiki (Hiroshima)	Frais (10°C) ou chaud (45°C)				
· Levure #1801, #901					

	BIBIBI <i>Honjozo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	35,63	avril 2026
Saké					
· 16 % alc.	Rond, fruité, miel brut, nez iodé, frais et sec				
· Polissage 70 %	Poissons et fruits de mer, sauce au jus de viande (gravy), pizza, poulet frit				
· Riz Hattan Nishiki	Frais (10°C) ou chaud (45°C)				
· Levure #701					

	FUFUFU <i>Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	43,47	oui
Saké					
· 17 % alc.	Arômatique, fruité, noisetté, léger et frais				
· Polissage 55 %	Fruits de mer (huîtres), saumon, fromages (bleus, pâtes fermes), sauces aux fruits rouges, sauces riches et relevées				
· Riz Senbon Nishiki (Hiroshima)	Frais (10°C)				
· Levure #1801, #901					



KOKONOE SAIKA CO., LTD.

KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON

SAQ

Saika Yuzushu

Saké Yuzushu

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	720ml	29,79	15394479

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	Dispo
12	720ml	26,92	avril 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	Dispo
12	720ml	25,20	fév. 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	Dispo
30	180ml	7,79	avril 2026

Saké

· 15 % alc.

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



Catalogue automne-hiver 2025 / restaurateurs

L'EAU et LE RIZ



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	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

Bouillons, tempura de saison, plat de légumineuses

Frais (5°C - 15°C) ou chaud (40°C)

SAQ



Konishi Daiginjo Hiyashibori Daiginjo

b/cs	Format	Prix	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)



ROKKA SHUZO

HIROSAKI, PREFECTURE DE AOMORI, JAPON



Torai Tokubetsu Junmai Tokubetsu Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	39,89	avril 2026

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 55% Kakemai , 50% Kojimai
- Riz Hanafubuki (local)
- Levure: Mahoroba-Jun (local)

Arômes fruités élégants, bonne acidité, 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	Code SAQ
12	720ml	28,92	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)