



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2025 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtlinfo@leauetteriz.com
www.leauetteriz.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
12	750ml	39,89	ND

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 N
Junmia Daiginjo Genshu

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	52,21	ND

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 50 %
- Levure originale
- Riz : Yamada Nishiki

- ☰ 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)

ZAKU Kaizan Ittekisui
Junmai Daiginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	72,06	avril 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	Dispo
6	750ml	434,77	oui

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)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2025 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtlinfo@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.
- 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
6	1800ml	66,08	fév. 2026

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
6	1800ml	66,08	fév. 2026

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	Dispo
6	720ml	26,08	avril 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	Dispo
6	720ml	37,29	fév. 2026

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)

**Komagura Tahito***Kimoto Junmai*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	38,15	fév. 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	Dispo
12	300ml	16,50	avril 2026
6	720ml	33,84	avril 2026
6	1800ml	65,19	fév. 2026

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	59,08	oui

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



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2025 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtlinfo@leauetleriz.com
www.leauetleriz.comSHIMAOKA SHUZO CO., LTD.
OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON

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 bœuf, maqueron 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, JAPONGunma 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, minéral, 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 Mtlinfo@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 crémeuse
- 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

- 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 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 (10/15°C)




L'EAU et LE RIZ


Catalogue automne-hiver 2025 / restaurateurs


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

SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.

SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

UTO UTO Junmai		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	41,56	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 17 % alc. · Polissage 60 % · 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 Honjozo		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	35,63	avril 2026
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 Ginjo		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	43,47	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 17 % 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) 			



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 (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	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

Kinkyô Cup Urashima Taro
Futsu

b/cs	Format	Prix	Dispo
30	180ml	7,79	avril 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)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2025 / restaurateurs

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

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
- Maquereaux 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)



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)