




L'EAU et LE RIZ


## Catalogue automne-hiver 2024 / 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	35,64	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % 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>			

	ZAKU Ho no tomo Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	35,62	ND
Saké					
<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>			

	ZAKU Miyabi no tomo Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	41,73	ND
Saké					
<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>			


	ZAKU Kaizan Ittekisui Junmai Daiginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	70,81	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Levure originale</li> <li>· Riz: Yamada Nishiki</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Complexe, juteux, umami, une pointe d'acidité, arômes de poire asiatique, melon et gâteau éponge, finale minérale</li> <li>🍷 Sushi et sashimi, homard, crabe, foie gras</li> <li>🌡️ Frais (~10°C)</li> </ul>			


	ZAKU Impression G Junmai Genshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	39,14	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Levure #701</li> <li>· Assemblage de riz locaux</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Très expressif, fruité (pomme verte, banane), perlant, riz sucré, finale fraîche</li> <li>🍷 Fruits de mer, morue au miso, poulet grillé, sauce pimentée, à la crème, poivrée ou citronnée</li> <li>🌡️ Frais (~5°C)</li> </ul>			



## FUKANO SHUZO CO., LTD.

PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

	Maizokin Shochu (2 Ans) Honkaku Mugi Shochu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	-	ND
Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Koji blanc</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Bois ciré, sucre brut, finale de miel et herbes médicinales, longue persistance sucrée</li> <li>🍷 Fromages vieillies, desserts (chocolat noir), digestif</li> <li>🌡️ À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace*</li> </ul>			

	Hizojunen Shochu (10 ans) Honkaku Kome Shochu	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	-	ND
Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)					
<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>			



L'EAU et LE RIZ

## Catalogue automne-hiver 2024 / 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
6	720ml	40,82	ND

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	64,44	ND

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	64,44	ND

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	36,48	ND

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	16,51	ND
6	720ml	33,45	ND
6	1800ml	64,21	Oui

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	59,95	ND

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	26,09	ND

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



L'EAU et LE RIZ

## Catalogue automne-hiver 2024 / restaurateurs

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

FUNAKI SHUZO CO. LTD.

FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

Produit  
en SAQ

Funaki Shinriki Junmai Ginjo

Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	300ml	-	À venir

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	ND
12	720ml	31,30	oui
6	1800ml	63,48	oui

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	38,25	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	27,80	ND

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	24,35	ND

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 2024 / restaurateurs


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


FUSHIMI, PREFECTURE DE KYOTO, JAPON


	<b>Karaku Junmai Daiginjo</b> <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	<b>720ml</b>	60,33	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 50 %</li> <li>· Riz Iwai (Kyoto)</li> <li>· Levure Kyo-no-koto</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📋 Frais, légèrement fruité (poire asiatique) et herbacé, soyeux, finale légère</li> <li>🍣 Sashimi, fromage à la crème</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)</li> </ul>			


	<b>Karaku Iwai</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	<b>720ml</b>	39,15	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz de Kyoto : Iwai</li> <li>· Levure Kyo-no-koto</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📋 Élégant, floral, soyeux et frais</li> <li>🍣 carpaccio de poisson/fruits de mer, poissons grillés</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) et chambré (~20°C)</li> </ul>			

	<b>Shiki No saké (Fuyu)</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	<b>240ml</b>	14,75	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 12 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz de Kyoto</li> <li>· Levure #701</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📋 Floral, doux et délicat</li> <li>🍣 Sushi, tempura, plats indiens épicés</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)</li> </ul>			

	<b>Karaku Kimoto</b> <i>Tokubetsu Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	<b>720ml</b>	39,16	ND
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz Gohyakumangoku, Nihonbare</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📋 Umami, riche et profond, belle acidité</li> <li>🍣 Plats riche et umami, fruits de mer (oursins, huîtres, palourdes), champignons, sauce crémeuse</li> <li>🌡️ Tempéré (~20°C) ou chaud (30°C ~45°C)</li> </ul>			

	<b>Medeta No U</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	<b>240ml</b>	14,51	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 14 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz de Kyoto</li> <li>· Levure #701</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📋 Riche, floral et soyeux</li> <li>🍣 Sushi, tempura</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)</li> </ul>			

	<b>Medeta No Tatsuo</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	<b>240ml</b>	15,74	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 14 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz du Japon</li> <li>· Assemblage de levures</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📋 Riche, floral et soyeux</li> <li>🍣 Sushi, tempura</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)</li> </ul>			

	<b>Shoutoku Junmai Nigori</b> <i>Junmai Nigori</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	<b>720ml</b>	29,54	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 75 %</li> <li>· Riz de Kyoto</li> <li>· Levure #701</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📋 Doux et velouté, riz sucré, acidité modérée</li> <li>🍣 Salade verte, fromages (sauces, gratins), tofu, jambon</li> <li>🌡️ Froid (~5°C) à chaud (~45°C)</li> </ul>			

**MASUDA TOKUBEE SHOTEN**

FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON

	<b>Tsuki No Katsura Iwai 80 %</b> <i>Junmai (bio)</i> <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	<b>720ml</b>	42,55	ND
Saké biologique					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % alc.</li> <li>· Polissage 80 %</li> <li>· Riz Iwai</li> <li>· Levure #901</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>📋 Riche, élégant, floral, notes d'agrumes, pommes vertes et poire, finale longue et complexe</li> <li>🍣 Sushi, sashimi, poisson grillé, fruits de mer, poulet, légumes marinés et salades</li> <li>🌡️ Frais (10~15°C)</li> </ul>			




L'EAU et LE RIZ


## Catalogue automne-hiver 2024 / 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 Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	41,68	ND
	<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>☰ Umami, rustique, zeste, arôme de riz, longue 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 Honjozo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	35,63	oui
	<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 Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	42,55	ND
	<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

Produit en SAQ

Saika Yuzushu  
Saké Yuzushu

	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	29,60	15394479
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 (agrumes)</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
	12	720ml	26,95	ND
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
	12	720ml	25,18	oui
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>			

Kinkyu Cup Urashima Taro  
Futsu

	b/cs	Format	Prix	Dispo
	30	180ml	9,56	oui
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage Koji 70 %, Kakemai 75 %</li> <li>· Riz Gohyakumangoku</li> <li>· Levure #1801, #901</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Doux, rafraichissant et facile à boire</li> <li>🍷 Sushi, sashimi, légumes verts, plats vinaigrés</li> <li>🌡️ De frais (~10°C) à chaud (~50°C)</li> </ul>			



L'EAU et LE RIZ

# Catalogue automne-hiver 2024 / restaurateurs



Alexis Bernard 581.777.7528  
Délane Ethier 438.827.6765

info@leauetteriz.com  
www.leauetteriz.com



## KOTOBUKI TORAYA SHUZO

TAKASE, PREFECTURE DE YAMAGATA, JAPON



### Kajo Kotobuki Junmai Karakuchi Saké

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	300ml	16,50	oui
12	720ml	29,09	oui

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz Haenuki (Yamagata)
- Levure K-1001

- ☰ Sec, umami et acidité modérée. Frais et pur comme l'eau de la fonte des neiges
- 🍴 Carpaccio, sushi, huîtres, plats mijotés, tempura
- 🌡 De frais (~10°C) à chaud (~55°C)



## KONISHI SHUZO

ITAMI, PREFECTURE DE HYOGO, JAPON

Produit en SAQ



### Konishi Junmai Ginjo Hiyashibori Saké

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	26,75	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)

Produit en SAQ



### Konishi Daiginjo Hiyashibori Saké

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	26,32\$	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)