



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

## SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN

SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE, JAPON

SAQ



### ZAKU Gen no tomo

Junmai

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	750ml	33,49	<a href="#">15473054</a>

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	janv 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	oui

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	oui

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	oui

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

Junma Daiginjo Genshu

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

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	oui

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 Mtl

info@leauetleriz.com  
 www.leauetleriz.com

**MORI NO KURA BREWING CO.**

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON

**Goki Utagaki Mugi Shochu***Honkaku Shochu* vieill 3 ans

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

720ml

40,69

janv 2026

Alcool distillée méthode traditionnelle, vieill 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

66,08

janv 2026

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

66,08

janv 2026

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)

**Morinokura Shiso Uméshu***Junmai Uméshu*

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

720ml

26,08

oui

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

**Komagura Gen Enjuku***Junmai Ginjo*

b/cs

Format

Prix

Dispo

6

720ml

37,29

janv. 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

janv. 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

oui

6

1800ml

65,19

janv 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 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	<u>14020601</u>

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Shinriki (local)

- Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche
- Mets riche, steak de boeuf, 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	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	-	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	oui

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	<a href="#">15473118</a>
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	janv 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 Mtl





info@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	41,56	oui
	<ul style="list-style-type: none"><li>· 17 % alc.</li><li>· Polissage 60 %</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	avril 2026
	<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	43,47	oui
	<ul style="list-style-type: none"><li>· 17 % 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

SAQ

**Saika Yuzushu**  
Saké Yuzushu

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	720ml	29,79	<a href="#">15394479</a>

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	janv 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	oui

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 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	<a href="#">15394461</a>

## 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	<a href="#">15394444</a>

## 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
- 🍴 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	<a href="#">15473089</a>

## 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)