






L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2022 / particuliers

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
			720ml		
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 60 % · Levure #7 · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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
			720ml		
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 60 % · Levure #14 · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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
			720ml		
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 50 % · Levure originale · Assemblage de riz locaux 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Floral et fruité (papaye), vanillé, rond et soyeux 🍷 Fromage à pâte ferme, sashimi, sushi, amuse-gueules, pizza, sauce beurre-basilic 🌡️ Frais (~10°C) 			

**FUKANO SHUZO CO., LTD.**


PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

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

	Hizojunen Shochu (10 ans) Honkaku Kome Shochu	b/cs	Format	Prix	Dispo
			720ml		
Alcool distillée de méthode traditionnelle, distillation sous pression réduite (Genhatsu)					
<ul style="list-style-type: none"> · 40 % alc. · Koji noir 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Complexe, arômes de miel sauvage, shiitake, sucre grillé, longue persistance sucrée 🍷 Caviar, fromage bleu et fromage de chèvre, saumon fumé, chocolat noir 🌡️ Pur, sur glace*, à l'eau (chaude ou froide) 			

**FUNAKI SHUZO CO. LTD.**

FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

	Funaki Shinriki Junmai Ginjo Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	SAQ
			300ml		
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 60 % · Riz Shinriki (local) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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
			300ml 1800ml		
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15,5 % alc. · Polissage 60 % · Riz Gohyakumangoku, Shinriki · Levure FK501 (local) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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) 			

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.

*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2022 / particuliers

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.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 grillées
- 🍷 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
	1800ml		

Alcool distillée de méthode traditionnelle

- 25 % alc.
- Orge locale
- Levure Kyokai shochu

- ☰ Umami, notes de céréales grillées
- 🍷 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
	1800ml		

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
	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 Umeshu***Junmai Umeshu*

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)

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.


*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.





L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2022 / particuliers


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					
<ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 50 % Riz Wakamizu (local) Levure Gunma no.2 	<ul style="list-style-type: none"> 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					
<ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 60 % Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local) Levure #7 	<ul style="list-style-type: none"> 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					
<ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 60 % Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local) Levure #7 	<ul style="list-style-type: none"> 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					
<ul style="list-style-type: none"> 15 % alc. Polissage 50 % Riz Iwai (Kyoto) Levure Kyo-no-koto 	<ul style="list-style-type: none"> 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					
<ul style="list-style-type: none"> 15 % alc. Polissage 60 % Riz de Kyoto : Iwai Levure Kyo-no-koto 	<ul style="list-style-type: none"> 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					
<ul style="list-style-type: none"> 12 % alc. Polissage 60 % Riz de Kyoto Levure #701 	<ul style="list-style-type: none"> 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					
<ul style="list-style-type: none"> 16 % alc. Polissage 60 % Riz Gohyakumangoku, Nihonbare 	<ul style="list-style-type: none"> 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					
<ul style="list-style-type: none"> 14 % alc. Polissage 60 % Riz de Kyoto Levure #701 	<ul style="list-style-type: none"> Riche, floral et soyeux Sushi, tempura Frais (~10°C) et tempéré (~20°C) 				

Les prix indiqués représentent le coût total incluant les taxes et les frais d'agence. La réglementation de la SAQ permet uniquement l'achat à la caisse pour les produits d'importations privée.

*recommandation principale / Il est possible d'acheter de plus petites quantités à travers un groupe d'achat ou un club œnologique, informez-vous auprès de nous.



L'EAU et LE RIZ


Catalogue automne-hiver 2022 / particuliers

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com**SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.**
SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

	b/cs	Format	Prix	Dispo
		720ml		
UTO UTO <i>Yamahai Junmai</i>				
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 17 % alc. · Polissage 55 % · Riz Hattan Nishiki (Hiroshima) · Levure #1801, #901 	<ul style="list-style-type: none"> Nez herbacés, frais, zesté, umami, arôme de riz, demi-sec, finale souple Poissons mijotés, furofuki-daikon (sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate Frais (~10°C) ou chaud (~45°C) 			
		720ml		
BIBIBI <i>Yamahai Honjozo</i>				
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) 			
		720ml		
FUFUFU <i>Yamahai Ginjo</i>				
Saké				
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % 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

	b/cs	Format	Prix	Dispo
		720ml		
Saika Yuzushu <i>Saké Yuzushu</i>				
Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité				
· 7,5 % alc.	<ul style="list-style-type: none"> 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 			
		720ml		
Saika Nigori Uméshu <i>Saké Uméshu</i>				
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"> 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 			
		720ml		
Saika Uméshu <i>Saké Uméshu</i>				
Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.				
· 11,5 % alc.	<ul style="list-style-type: none"> 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 			



L'EAU et LE RIZ

Catalogue automne-hiver 2022 / particuliers

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)