



L'EAU et LE RIZ

## Catalogue printemps-été 2023 / particuliers

Alexis Bernard 581.777.7528  
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetleriz.com  
www.leauetleriz.com**SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN**  
SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE

	<b>ZAKU Gen no tomo Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	40\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % 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>			

	<b>ZAKU Ho no tomo Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	40\$	-
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>			

	<b>ZAKU Miyabi no tomo Junmai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	750ml	48\$	-
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>			

**FUKANO SHUZO CO., LTD.**  
PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

	<b>Maizokin Shochu (2 Ans) Honkaku Mugi Shochu</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	52\$	-
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 vieillis, desserts (chocolat noir), digestif</li> <li>🌡️ À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace*</li> </ul>			

	<b>Hizojunen Shochu (10 ans) Honkaku Kome Shochu</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		-	720ml	-	-
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>			

**FUNAKI SHUZO CO. LTD.**  
FUKUI, PRÉFECTURE DE FUKUI, JAPON

	<b>Funaki Shinriki Junmai Ginjo Junmai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	SAQ
		-	300ml	-	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz Shinriki (local)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche</li> <li>🍷 Mets riche, steak de boeuf, maquereau mijoté au miso, crevettes en sauce à la crème</li> <li>🌡️ Frais (~10°C), tempéré (~20°C) ou chaud (~40°C)</li> </ul>			

	<b>Kita-no-sho Junmai Ginjo Junmai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20 6	300ml 1800ml	17\$ 73\$	- -
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15,5 % alc.</li> <li>· Polissage 60 %</li> <li>· Riz Gohyakumangoku, Shinriki</li> <li>· Levure FK501 (local)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Frais et léger, fruité (lychee, pommes) notes herbacées et agrumes, légèrement acidulé</li> <li>🍷 Salade d'herbes, rouleaux de printemps, pétoncles, crabes, poisson blanc</li> <li>🌡️ Frais (~10°C) ou tempéré (~20°C)</li> </ul>			

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 printemps-été 2023 / 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
6	720ml	30\$	-

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
6	1800ml	72\$	-

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
6	1800ml	72\$	-

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	42,50\$	-

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	20\$	-

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	70\$	-

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
6	720ml	30\$	-

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 printemps-été 2023 / 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

	<b>Gunma Izumi Usumidori Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		-	<b>720ml</b>	-	-
Saké *Édition limitée					
<ul style="list-style-type: none"> <li>15,5 % alc.</li> <li>Polissage 50 %</li> <li>Riz Wakamizu (local)</li> <li>Levure Gunma no.2</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruité, frais, notes végétales acidulées et riche umami du riz</li> <li>Mets riche en umami, desserts</li> <li>Frais (10°C) et tempéré (~20°C)</li> </ul>			

	<b>Gunma Izumi Yamahai Junmai 60 Yamahai Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>20</b>	<b>720ml</b>	<b>31\$</b>	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>15,5 % alc.</li> <li>Polissage 60 %</li> <li>Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local)</li> <li>Levure #7</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Plein, riche, mineral, nez de miel brut, avoine grillé, longue finale, sec</li> <li>Très polyvalent, yakitori, sukiyaki, côtes levées, risotto aux champignons, mets chinois, gâteau au fromage</li> <li>Tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)</li> </ul>			

	<b>Gunma Izumi Yamahai Honjozo Yamahai Honjozo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>20</b>	<b>720ml</b>	<b>27,50\$</b>	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>15,5 % alc.</li> <li>Polissage 60 %</li> <li>Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local)</li> <li>Levure #7</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes de miel, noix grillées et beurre, savoureux, soyeux et équilibré, nez de cacao</li> <li>Très polyvalent, hamachi grillé, pétoncles saisis, mets chinois, poulet rôti, champignons grillés, anguille fumée</li> <li>Tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)</li> </ul>			

**SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.**  
SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

	<b>UTO UTO Yamahai Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>12</b>	<b>720ml</b>	<b>45\$</b>	-
Saké					
<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, fufufuki-daikon (sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate</li> <li>Frais (~10°C) ou chaud (~45°C)</li> </ul>			

	<b>BIBIBI Yamahai Honjozo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>12</b>	<b>720ml</b>	<b>40\$</b>	-
Saké					
<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>			

	<b>FUFUFU Yamahai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		<b>12</b>	<b>720ml</b>	<b>45\$</b>	-
Saké					
<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>			

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 printemps-été 2023 / particuliers

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	720ml	70\$	-
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	720ml	45,50\$	-
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</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	17\$	-
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>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	42\$	-
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 Tora 2022</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	19\$	-
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>Shoutoku Junmai Nigori</b> <i>Junmai Nigori</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	33,50\$	-
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>			

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 printemps-été 2023 / particuliers

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

KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON

	<b>Saika Yuzushu</b> <i>Saké Yuzushu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	31\$	-
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>À l'apéritif ou digestif, viandes et fromages, mets riches et gras</li> <li>Sur glace, avec soda, en cocktail ou chaud</li> </ul>					

	<b>Saika Nigori Uméshu</b> <i>Saké Uméshu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	31\$	-
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>					

	<b>Saika Uméshu</b> <i>Saké Uméshu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	27\$	-
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>					

**ICHINOYA SHUZO CO. LTD.**

OHMACHI, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

	<b>Hyojunsui Jikomi Ginjo</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	38\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 18 % alc.</li> <li>- Polissage 59 %</li> <li>- Riz Miyama-Nishiki</li> <li>- Levure #1401</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aromatique, fruité, umami, rond, charpenté, bonne acidité</li> <li>Plats épicés et gouteux, nabe (ragoût), miso épicé, sauce ponzu</li> <li>Frais (~10-15°C)</li> </ul>					

	<b>Kinran Kurobe Cho-Karakuchi</b> <i>Futsu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		24	300ml	13,50\$	-
		6	720ml	28\$	-
		6	1800ml	57,50\$	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15,3 % alc.</li> <li>- Polissage du riz 70%</li> <li>- Riz Kazesayaka (local)</li> <li>- Levure K701</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Très sec, arômes floraux et herbacées, équilibre entre rondeur et vivacité, finale fraîche et net</li> <li>Polyvalent, Sushis, fruits de mers, viandes grillées et mijotées</li> <li>Frais à chambrée (~10-15°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	720ml	49\$	-
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>					

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.