






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


	<b>ZAKU Gen no tomo Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
			<b>720ml</b>		
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
			<b>720ml</b>		
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
			<b>720ml</b>		
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	<b>720ml</b>	56,00	
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 cîré, 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
			<b>720ml</b>		
Saké					
<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
			<b>300ml</b>		
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	<b>300ml 1800ml</b>	19,00 76,00	
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 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
	<b>720ml</b>		

Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès

- 25 % alc.
- Levure kyokai shochu
- koji blanc

- ☰ Umami, notes de céréales grillées
- 🍷 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	<b>1800ml</b>	74,00	

Alcool distillée de méthode traditionnelle

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

- ☰ Umami, notes de céréales grillées
- 🍷 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	<b>1800ml</b>	74,00	

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)

**Komagura Gen Enjuku***Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	<b>720ml</b>	43,50	

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
	<b>300ml</b>		

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	<b>720ml</b>	73,50	

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	<b>720ml</b>	31,00	

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
12	<b>720ml</b>	71,50	

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


	<b>Gunma Izumi Usumidori Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	<b>720ml</b>	49,00	
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
		20	<b>720ml</b>	33,50	
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
		20	<b>720ml</b>	29,00	
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>			


**SHOUTOKU SHUZO CO., LTD.**  
FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON

	<b>Karaku Junmai Daiginjo Junmai Daiginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	<b>720ml</b>	70,50	
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 Junmai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	<b>720ml</b>	46,50	
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 Junmai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
			<b>240ml</b>		
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 Junmai</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	<b>720ml</b>	45,00	
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 Ne (2020) Junmai Ginjo</b>	b/cs	Format	Prix	Dispo
			<b>240ml</b>		
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>			

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>UTO UTO</b> <i>Yamahai Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	<b>720ml</b>	46,00	
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>Nez herbacés, frais, zesté, umami, arôme de riz, demi-sec, 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>			


	<b>BIBIBI</b> <i>Yamahai Honjozo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
			<b>720ml</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</b> <i>Yamahai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
			<b>720ml</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>			

**KOKONOE SAIKA CO., LTD.**

KINOKAWA, PRÉFECTURE DE WAKAYAMA, JAPON

	<b>Saika Yuzushu</b> <i>Saké Yuzushu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	<b>720ml</b>	31,50	
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 (agrume)</li> <li>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
			<b>720ml</b>		
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
			<b>720ml</b>		
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>			



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
6	720ml	38,75	

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
6	300ml		
	720ml	33,50	
6	1800ml	63,00	

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)