L'EAU et LE RIZ

# Catalogue automne-hiver 2026 / particuliers


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/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 12 | 750ml | 35,50 | 15473054 |

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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 750ml | 41,00 | Déc. 2026 |
| 6 | 1800ml | 81,00 | Déc. 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 Megumi no tomo
*Junmai Ginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 750ml | 42,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 15 % alc.
· Polissage 60 %
· Levure originale
· Assemblage de riz locaux

Doux et floral, notes de poire, savoureux et salin, finale net et fraîche.
À l'apéro, huîtres, homards, sauce crème et agrumes, fromages de chèvre frais
Frais (10°C) ou chaud (55°C)



### ZAKU Miyabi no tomo
*Junmai Ginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 750ml | 49,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 15 % alc.
· Polissage 50 %
· Levure originale
· Assemblage de riz locaux

Floral (lys), fruité (papaye, poire), vanillé, anis, 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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 750ml | 51,00 | Déc. 2026 |

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)

SAQ



### ZAKU Impression G
*Junmai Genshu*

| b/cs | Format | Prix/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 12 | 750ml | 39,75 | 15563754 |

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 H
*Junmai Genshu*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 750ml | 45,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 16 % alc.
· Polissage 60 %
· Levure #1401
· Assemblage de riz locaux

Très expressif, perlant, fruité (fraises, fruits exotiques) et floral et d'une fraîcheur éclatante
Poissons blancs, crevettes, mangue
Frais (5°C)



### ZAKU Kaizan Ittekisui
*Junmai Daiginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 750ml | 83,00 | Déc. 2026 |

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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 750ml | 500,00 | ND |

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)

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

L'EAU et LE RIZ

# Catalogue automne-hiver 2026 / particuliers


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 vieilli 3 ans*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 49,00 | oui |

Alcool distillée méthode traditionelle, vieilli en jarre de grès

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

Umami, notes de céréales grillés
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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 1800ml | 78,00 | oui |

Alcool distillée de méthode traditionnelle

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

Umami, notes de céréales grillés
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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 1800ml | 81,00 | oui |

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)



### Morinokura Shiso Uméshu
*Junmai Uméshu*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 30,00 | Déc. 2026 |

Alcool de prune infusé au shiso rouge

- 9 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz de Fukuoka (local)

Très fruité, rond, suaves aromes 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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 43,00 | oui |

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, curry
Tempéré (20°C) ou chaud (55°C)



### Komagura Tahito
*Kimoto Junmai*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 43,00 | Déc. 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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 300ml | 19,00 | Déc. 2026 |
| 6 | 720ml | 39,00 | oui |
| 6 | 1800ml | 75,00 | oui |

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Yume Ikkon (local)
- Levure original (#9)

Léger et frais, nez floral, notes de melon de miel, croquant, finale fruité
Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade
Frais (10°C) ou chaud (55°C)



### Morinokura Junmai Daiginjo Mitsuki
*Junmai Daiginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 74,00 | Déc. 2026 |

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 40 %
- Riz Yamada-Nishiki (local)
- Levure originale (#9)

Délicat et frais, nez iodé, fruité, rond et équilibré, complexe
Apéro, mets délicats, œufs de poisson, poissons blancs, volaille
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

L'EAU et LE RIZ

# Catalogue automne-hiver 2026 / particuliers


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/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 20 | 300ml | 21,85 | 14020601 |

Saké

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

Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche

Mets riche, steak de boeuf, maquerau 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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 20 | 300ml | 17,00 | oui |
| 12 | 720ml | 36,00 | Déc. 2026 |
| 6 | 1800ml | 74,00 | 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, mets indiens

Frais (10°C) ou tempéré (20°C)

## SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.
OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON



### Gunma Izumi Usumidori
*Junmai*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 44,00 | oui |

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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 20 | 720ml | 32,00 | Déc. 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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 20 | 720ml | 29,00 | Déc. 2026 |
| 6 | 1800ml | 61,00 | 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)

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

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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 68,00 | Déc. 2026 |

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Iwai (Kyoto)
- Levure Kyo-no-koto

Frais, légèrement fruité (poire asiatique) et herbacé, soyeux, finale légère
Sashimi, fruits de mers, légumes sautés, fromage à la crème, fruits frais
Frais (10°C) et tempéré (20°C)

SAQ 300ml



### Karaku Iwaï
*Junmai Ginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 12 | 300ml | 27,70 | 15473118 |

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 43,00 | oui |

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz de Kyoto : Iwaï
- Levure Kyo-no-koto

Élégant, notes de pivoine, fruité, gourmand, soyeux
Carpaccio de la mer, poissons grillés, tarte aux fruits
Frais (10°C) et chambré (20°C)



### Karaku Kimoto
*Tokubetsu Junmai*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 43,00 | Déc. 2026 |

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Gohyakumangoku, Nihonbare

Umami, riche et profond, belle acidité
Plats riche et umami, fruits de mer plats vietnamiens, champignons, sauce crèmeuse
Tempéré (20°C) ou chaud (30°C 45°C)



### Karaku Junmai Nigori
*Junmai Nigori*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 35,00 | Déc. 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 88 Junmai
*Junmai*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 44,00 | Déc. 2026 |

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 88 %
- Riz Iwaï
- Levure Kyo no hana

Umami, crémeux, notes de noisettes, beurre, champignons et figues séchés
Plats umami, poissons et viandes grillés, ragoûts, champignons
Frais ( 10°C) à chaud ( 50°C)

## YONETSURU SHUZO
TAKAHATA, PREFECTURE DE YAMAGATA, JAPON



### Yonetsuru Kappa Honjozo Karakuchi
*Honjozo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 32,00 | oui |
| 6 | 1800ml | 66,00 | oui |

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 65 %
- Riz local
- Levure confidentiel

Léger et fruité, équilibré, frais et sec
Mets riches, crevettes frites, fruits de mers, omelette
Frais ( 10°C) à chaud ( 50°C)

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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | - | ND |

Saké

· 17 % alc.
· Polissage 60 %
· Riz Hattan Nishiki (Hiroshima)
· Levure #1801, #901

Umami, rustique, zeste, arôme de riz, longue finale souple
Poissons mijotés, furofuki-daikon(sauce miso), huîtres crues, minestrone, légumes grillés, poulet en sauce tomate
Frais (10°C) ou chaud (45°C)



### BIBIBI
*Honjozo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 46,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 16 % alc.
· Polissage 70 %
· Riz Hattan Nishiki
· Levure #701

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)



### FUFUFU
*Ginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 51,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 17 % alc.
· Polissage 55 %
· Riz Senbon Nishiki (Hiroshima)
· Levure #1801, #901

Arômatique, 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

SAQ 720ml



### Saika Yuzushu
*Saké Yuzushu*

| b/cs | Format | Prix/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 31,50 | 15394479 |
| **b/cs** | **Format** | **Prix/bt** | **Dispo** |
| 6 | 1800ml | 77,00 | Déc. 2026 |

Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité

· 7,5 % alc.

Très frais et fruité, acidulé, vif arômes de yuzu (agrume)
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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 31,00 | Déc. 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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 29,00 | Déc. 2026 |
| 6 | 1800ml | 70,00 | Déc. 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/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 30 | 180ml | 9,00 | Déc. 2026 |

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)

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

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/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 29,75 | 15394461 |

Saké

· 15,5 % alc.
· Polissage 60 %
· Assemblage de riz à saké
· Levure confidentiel

Arôme fruité, rond et frais
Sushis, tempura, dumplings, fondue chinoise, brie, oeufs, légumineuses
Frais ( 5°C - 15°C) ou chaud ( 40°C)

SAQ



### Konishi Daiginjo Hiyashibori
*Daiginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 29,75 | 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)



### Konishi Aosae no Sumikiri Junmai
*Junmai Namachozo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 31,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 15,5 % alc.
· Polissage 70 %
· Assemblage de riz à saké
· Levure confidentiel

Arômes de riz doux, rond et enveloppant, umami, finale nette et minérale
Sashimi, fruits de mers, tofu, poissons grillés, tempura
Frais ( 10°C - 15°C), tempéré ( 20°C), chaud ( 45°C)



### Konishi Kokuagari Junmai
*Junmai*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 33,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 16,5 % alc.
· Polissage 70 %
· Assemblage de riz à saké
· Levure confidentiel

Fleurs et agrumes au nez, noisetté, umami, rond et éclatant
Steak, sukiyaki, poissons grillés, fromages
Frais( 10°C - 15°C), tempéré ( 20°C), chaud ( 45°C)



### Shirayuki Edo Genroku
*Junmai Genshu*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 57,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 15,5 % alc.
· Polissage 70 %
· Riz Yamadanishiki (Hyogo)
· Levure confidentiel
· Basé sur une recette de 1702

Très complexe, caramel, cacao, patates douces, Shiitake, dense et long en bouche
Mets riches, viandes, fromages, pâtes aux champignons, ragoûts, tiramisu
Sur glace ou chaud ( 45°C)

Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl
info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

## NINKI INC
NIHONMATSU, PRÉFECTURE DE FUKUSHIMA, JAPON

SAQ



### Ninki-ichi Gold
*Junmai Daiginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 29,35 | 15562719 |

Saké

· 15,5 % alc.
· Polissage 50 %
· Riz Gohyakumangoku
· Levure originale

Fruité et floral sur des notes d'ananas et de papaye. Riche avec un bel umami équilibré

Fromages vieillis, poissons et fruits de mers, champignons sautés et bouillons riches.

Frais ( 10°C) à chambré ( 25°C)



### Ninki-ichi Junmai Ginjo pétillant
*Junmai Ginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 300ml | 17,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 7 % alc.
· Polissage 60 %,
· Riz Chiyonishiki, Ten no Tsubu
· Levure K901

Bulles fines, vif et riche, notes de pomme verte, banane, melon, muscat

Fromage léger, charcuteries, carpaccio de poisson, salade caprese

Frais (10°C)



### Ninki-ichi Rice Magic Rouge Pétillant
*Junmai Ginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 300ml | 20,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 7 % alc.
· Polissage 60 %,
· Riz Chiyonishiki, Ten no Tsubu
· Levure K901

Délicat, frais, notes de banane, melon, muscat, coloration du riz Asamurasaki

Fromage léger, charcuteries, carpaccio de poisson, salade caprese

Frais (10°C)



### Ninki-ichi Kioke Ginjo
*Ginjo*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 33,00 | Déc. 2026 |

Saké

· 15 % alc.
· Polissage 60 %,
· Riz Gohyakumangoku, Yumenokaori, Chiyonishiki, Ten no Tsubu
· Levure Kirameki originale

Nez floral, arômes de fraise, poire et lys, notes délicates de cèdre, sec

Fruits de mer, sashimi, poisson salé, tempura

Frais (10°C) à tempéré ( 20°C)



### Imo Ninki Shochu
*Honkaku Shochu*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 44,00 | oui |

Shochu

· 25 % alc.
· Alcool distillée de méthode traditionelle

Délicat, réconfortants, arômes typiques de patate douce

Viandes, pâtes crémeuses

Sur glace, à l'eau (chaude ou froide), cocktails



### Honkaku Soba Shochu
*Honkaku Shochu*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 6 | 720ml | 51,00 | oui |

Shochu

· 25 % alc.
· Alcool distillée de méthode traditionelle

Doux et frais, arômes délicats de sarrasin

Saumon meunière, craquelins au fromage, marinades, anchois

Sur glace, à l'eau (chaude ou froide), cocktails

Alexis Bernard 581.777.7528 Qc
Délane Ethier 438.827.6765 Mtl
info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

## ROKKA SHUZO
HIROSAKI, PREFECTURE DE AOMORI, JAPON



### Torai Tokubetsu Junmai
*Tokubetsu Junmai Genshu*

| b/cs | Format | Prix/bt | Dispo |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 38,00 | Déc. 2026 |

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 60% Kakemai , 55% Kojimai
- Riz Hanafubuki (local)
- Levure: Mahoroba-Jun (local)

Arômes d'agrumes élégants, fruité et frais, finale net

Maqueraux 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/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 29,15 | 15473089 |

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))

## ENDO SHUZOJO
SUZAKA, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

SAQ



### Char Halley Jikagumi
*Junmai*

| b/cs | Format | Prix/bt | Code SAQ |
|---|---|---|---|
| 12 | 720ml | 32,25 | 15562807 |

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz Shirakaba-nishiki + assemblage (local)
- Levure #1801

Nez délicat de muscat et de riz. Acidité et umami équilibrés. Finale nette et en douceur

Poisson blanc, poulet sauté, fromages frais, plats aux épices et aux herbes.

Frais ( 5°C), tempéré ( 20°C) ou chaud ( 40°C)