

SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE

SAQ



ZAKU Gen no tomo Junmai

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
12	750ml	33,49	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	Dispo
12	750ml	35,62	ND

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	41,68	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 Ginjo

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	39,06	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 Junmai Ginjo Genshu

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	750ml	39,06	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	70,43	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 printemps-été 2025 / **restaurateurs**

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765

✉ info@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	40,68	ND

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	64,30	ND

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	64,30	ND

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	26,09	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	36,37	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, charcuteries
- 🔗 Tempéré (~20°C) ou chaud (~55°C)

**Komagura Tahito**
Kimoto Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	37,32	ND

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	16,49	ND
6	720ml	33,04	oui
6	1800ml	64,30	ND

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	58,21	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 printemps-été 2025 / **restaurateurs**

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765



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	14020601

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	15,65	ND
12	720ml	31,31	oui
6	1800ml	63,32	ND

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	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	27,82	ND

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	24,32	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 printemps-été 2025 / **restaurateurs**

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765

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	59,84	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	15473118
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
6	720ml	29,56	ND

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	42,58	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 printemps-été 2025 / **restaurateurs**

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765

✉ info@leauetleriz.com
📄 www.leauetleriz.com

**SHODOSHIMA SHUZO CO. LTD.**

SHODOSHIMA, PRÉFECTURE DE KAGAWA, JAPON

**UTO UTO**
*Junmai*b/cs
12Format
720mlPrix
41,56Dispo
oui

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
12Format
720mlPrix
35,63Dispo
oui

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
12Format
720mlPrix
42,43Dispo
oui

Saké

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

- 📋 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

SAQ

**Saika Yuzushu**
*Saké Yuzushu*b/cs
12Format
720mlPrix
29,60Code SAQ
15394479

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
12Format
720mlPrix
26,92Dispo
oui

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
12Format
720mlPrix
25,21Dispo
oui

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
30Format
180mlPrix
9,52Dispo
oui

Saké

- 15 % alc.
- Polissage Koji 70 %, Kakemai 75 %
- Riz Gohyakumangoku
- Levure #1801, #901

- 📋 Doux, rafraîchissant et facile à boire
- 🍴 Sushi, sashimi, légumes verts, plats vinaigrés
- 🔥 De frais (~10°C) à chaud (~50°C)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2025 / **restaurateurs**

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765

✉ info@leauetleriz.com
🌐 www.leauetleriz.com

**KOTOBUKI TORAYA SHUZO**

TAKASE, PREFECTURE DE YAMAGATA, JAPON

**Kajo Kotobuki Junmai Karakuchi**
Junmai Karakuchi

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	300ml	16,51	ND
12	720ml	28,66	ND

Saké

- 15 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz Haenuki (Yamagata)
- Levure K-1001

- 📋 Sec, umami et acidité modérée. Frais et pur comme l'eau de la fonte des neiges
- 🍴 Carpaccio, sushi, huîtres, plats mijotés, tempura
- 🌡 De frais (~10°C) à chaud (~55°C)

**KONISHI SHUZO**

ITAMI, PREFECTURE DE HYOGO, JAPON

SAQ

**Konishi Junmai Ginjo Hiyashibori**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Code SAQ
6	720ml	26,75	15394461

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	26,32	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)

**ROKKA SHUZO**

HIROSAKI, PREFECTURE DE AOMORI, JAPON

**Torai Tokubetsu Junmai**
Tokubetsu Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	39,85	ND

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	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))