



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2020 / restaurateurs

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
		12	720ml	40,50	oui
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
		12	720ml	40,50	oui
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
		12	720ml	49,99	oui
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
		12	720ml	52,90	-
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
		6	720ml	158,70	-
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
		20	300ml	17,75	#14020601
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, 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	18,25	oui
		6	1800ml	77,75	oui
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 printemps-été 2020 / restaurateurs

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 <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	39,00	oui
Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès					
<ul style="list-style-type: none"> · 25 % alc. · Levure kyokai shochu · koji blanc 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	51,00	oui
Alcool distillée de méthode traditionnelle					
<ul style="list-style-type: none"> · 25 % alc. · Orge locale · Levure Kyokai shochu 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	51,00	oui
Alcool distillée de méthode traditionnelle					
<ul style="list-style-type: none"> · 25 % alc. · Riz local · Levure Kyokai shochu 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	44,00	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 55 % · Riz Yamada-Nishiki (local) · Levure originale (#9) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	300ml	20,20	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15 % alc. · Polissage 55 % · Riz Yume Ikkon (local) · Levure original (#9) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	78,00	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 16 % alc. · Polissage 40 % · Riz Yamada-Nishiki (local) · Levure originale (#9) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 <i>Junmai Umeshu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	31,00	oui
Alcool de prune infusé au shiso rouge					
<ul style="list-style-type: none"> · 9 % alc. · Polissage 70 % · Riz de Fukuoka (local) 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	74,25	oui
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> · 15-16 % alc. · Polissage 50 % · Levure maison Kura-uchi kôbo 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ 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 2020 / restaurateurs

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 Yamahai Junmai 50 <i>Yamahai Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20	720ml	-	-
Saké					
<ul style="list-style-type: none"> 15,5 % alc. Polissage 50 % Riz Wakamizu (local) Levure #9 		<ul style="list-style-type: none"> Équilibré, riche, rond et soyeux, aromatique (miel brut), délicate acidité Très polyvalent, yakitori, mets japonais, mets chinois, gâteau au fromage Frais (10°C), tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C) 			

	Gunma Izumi Yamahai Junmai 60 <i>Yamahai Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20	720ml	34,25	oui
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, minéral, 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 <i>Yamahai Honjozo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20	720ml	28,25	oui
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 <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	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 <i>Junmai ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	48,00	oui
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 <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	17,50	oui
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 <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	45,95	oui
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) <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	240ml	20,50	oui
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 printemps-été 2020 / restaurateurs

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
 UTO UTO <i>Yamahai Junmai</i>	12	720ml	47,75	oui
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) 			
 BIBIBI <i>Yamahai Honjozo</i>	12	720ml	41,50	oui
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) 			
 FUFUFU <i>Yamahai Ginjo</i>	12	720ml	49,00	oui
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
 Saika Yuzushu <i>Saké Yuzushu</i>	12	720ml	31,75	oui
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 			
 Saika Nigori Uméshu <i>Saké Uméshu</i>	12	720ml	30,75	oui
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 			
 Saika Uméshu <i>Saké Uméshu</i>	12	720ml	26,25	oui
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 			

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 privées.

*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 2020 / restaurateurs

Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765info@leauetteriz.com
www.leauetteriz.com**ICHINOYA SHUZO CO. LTD.**

OHMACHI, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

**Hyojunsui Jikomi Ginjo**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	44,50	oui

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)

**MASUDA TOKUBEE SHOTEN**

FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON

**Tsuki No Katsura Iwai 80 %**
Junmai (bio)
Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	720ml	47,50	oui

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)

**KUBOTA SHUZO CO., LTD.**

HIROSHIMA, PRÉFECTURE DE HIROSHIMA, JAPON

**Hishimasamune Nigori**
Honjozo Nigori

b/cs	Format	Prix	Dispo
30	300ml	16,00	oui

Saké

- 12,1 % alc.
- Polissage 70 %
- Riz Nakate-Shinsenbon (Hiroshima)
- Levure Hiroshima #21

- 📖 Doux, crémeux, pamplemousse, bonbon, poivre blanc
- 🍷 Viandes grillées, mets thai épicée, fruits
- 🕒 Frais (10~15°C) ou chaud (~50°C)

**Hishimasamune Cho-Karakuchi Junmai**
Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
30	180ml	10,15	oui
30	300ml	14,25	oui
12	720ml	31,50	oui
6	1800ml	64,75	oui

Saké

- 17,3 % alc.
- Polissage 80 %
- Riz Nakate-Shinsenbon (Hiroshima)
- Levure Hiroshima #21

- 📖 Léger, sec et rafraichissant, un saké de soif !
- 🍷 Polyvalent, huîtres crues et cuites, pâtés, gibiers, côtes levées BBQ, boeuf grillé à la citronnelle
- 🕒 Frais (10~15°C) ou chaud (~40°C)