



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

	<b>ZAKU Gen no tomo</b> <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	<b>720ml</b>	33,40	oui
	<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</b> <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	<b>720ml</b>	33,40	oui
	<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</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	<b>720ml</b>	41,32	oui
	<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)</b> <i>Honkaku Mugi Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	<b>720ml</b>	43,99	-
	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)</b> <i>Honkaku Kome Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	<b>720ml</b>	130,50	-
	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</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	SAQ
		20	<b>300ml</b>	15,44	#14020601
	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</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20	<b>300ml</b>	15,31	oui
		6	<b>1800ml</b>	63,80	oui
	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>	



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**MORI NO KURA BREWING CO.**

PRÉFECTURE DE FUKUOKA, KYUSHU, JAPON

	<b>Goki Utagaki Mugi Shochu</b> <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	32,61	oui
	Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Levure kyokai shochu</li> <li>· koji blanc</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Umami, notes de céréales grillés</li> <li>🍷 Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)</li> <li>🧊 Sur glace*, à l'eau (chaude ou froide), avec soda</li> </ul>		
	<b>Goki Mugi Shochu</b> <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	42,75	oui
	Alcool distillée de méthode traditionnelle				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Orge locale</li> <li>· Levure Kyokai shochu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Umami, notes de céréales grillés</li> <li>🍷 Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)</li> <li>🧊 À l'eau (chaude ou froide), pur ou sur glace</li> </ul>		
	<b>Goki Kome Shochu</b> <i>Honkaku Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	1800ml	42,75	oui
	Alcool distillée de méthode traditionnelle				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 25 % alc.</li> <li>· Riz local</li> <li>· Levure Kyokai shochu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Rond et soyeux, arômes délicats de riz</li> <li>🍷 Mets frits ou sautés, desserts (chocolat noir)</li> <li>🧊 Sur glace*, pur ou à l'eau (chaude ou froide)</li> </ul>		
	<b>Komagura Gen Enjuku</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	36,82	oui
	Saké				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 55 %</li> <li>· Riz Yamada-Nishiki (local)</li> <li>· Levure originale (#9)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Boisé, arômes forestiers, shiitake frais, canne à sucre, complexe, sec</li> <li>🍷 Mets riches et épicés, fromages vieillis, charcuteries</li> <li>🧊 Tempéré (~20°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>		

	<b>Morinokura Suisui</b> <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	300ml	16,94	oui
	Saké				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15 % alc.</li> <li>· Polissage 55 %</li> <li>· Riz Yume Ikkon (local)</li> <li>· Levure original (#9)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Léger et frais, nez floral, finale fruité</li> <li>🍷 Mets crus et vinaigrés, Sashimi, Carpaccio, marinade, salade</li> <li>🧊 Frais (~10°C) ou chaud (~55°C)</li> </ul>		

	<b>Morinokura Junmai Daiginjo</b> <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	65,39	
	Saké				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 16 % alc.</li> <li>· Polissage 40 %</li> <li>· Riz Yamada-Nishiki (local)</li> <li>· Levure originale (#9)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Délicat et frais, légèrement iodé, fruité, complexe, rond et équilibré</li> <li>🍷 Magnifique en apéro, sur des mets délicats, sashimi, œufs de poisson, poisson blanc, volaille</li> <li>🧊 Frais</li> </ul>		

	<b>Morinokura Shiso Uméshu</b> <i>Junmai Uméshu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	25,40	oui
	Alcool de prune infusé au shiso rouge				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 9 % alc.</li> <li>· Polissage 70 %</li> <li>· Riz de Fukuoka (local)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Très fruité, rond, suaves arômes de prunes et de Shiso, finale acidulée</li> <li>🍷 Apéritif, desserts aux fruits, aux citrons ou au chocolat noir, digestif</li> <li>🧊 Froid, sur glace ou avec deux parts de soda</li> </ul>		

**SUDO HONKE CO. LTD.**

OBARA, PRÉFECTURE DE IBARAKI, JAPON

	<b>Sato No Homare Kassei-Nigori</b> <i>Junmai Daiginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	62,82	oui
	Saké				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 15-16 % alc.</li> <li>· Polissage 50 %</li> <li>· Levure maison Kura-uchi kôbo</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Légèrement pétillant et trouble, arômes de riz et d'amandes au nez, velouté mais net et sec, finale fraîche</li> <li>🍷 Apéritif ou digestif, plats de poisson ou agneau</li> <li>🧊 Frais (~10°C)</li> </ul>		



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**  
*Yamahai Junmai*

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	-	-

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 50 %
- Riz Wakamizu (local)
- Levure #9

- 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**  
*Yamahai Junmai*

b/cs	Format	Prix	Dispo
20	720ml	28,54	oui

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	23,45	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)

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

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	-	-

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)

**Karaku Iwai**  
*Junmai ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	40,02	1cs

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)

**Shiki No Saké**  
*Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	240ml	14,46	oui

Saké

- 12 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz de Kyoto
- Levure #701

- Floral, doux et délicat
- Sushi, tempura, plats indiens épicés
- Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)

**Karaku Kimoto**  
*Junmai*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	38,25	-

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)

**Medeta No Ne (2020)**  
*Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
12	240ml	16,72	oui

Saké

- 14 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz de Kyoto
- Levure #701

- Riche, floral et soyeux
- Sushi, tempura
- Frais (~10°C) et tempéré (~20°C)



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

	UTO UTO Yamahai Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	39,90	oui
	<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>		

	BIBIBI Yamahai Honjozo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	34,57	oui
	<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>		

	FUFUFU Yamahai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	40,89	-
	<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

	Saika Yuzushu Saké Yuzushu	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité	12	720ml	25,94	Rés.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 7,5 % alc.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Très frais et fruité, acidulé, vif arômes de yuzu (agrumes)</li> <li>🍷 Apéritif ou digestif, viandes et fromages, mets riches et gras</li> <li>🔥 Sur glace, avec soda, en cocktail ou chaud</li> </ul>		

	Saika Nigori Uméshu Saké Uméshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité. Additionné de la pulpe du fruit.	12	720ml	25,22	oui
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 10,5 % alc.</li> </ul>		<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>		

	Saika Uméshu Saké Uméshu	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.	12	720ml	21,80	oui
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 11,5 % alc.</li> </ul>		<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 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	36,53	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	43,48	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	12,86	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	8,46	oui
30	300ml	11,73	oui
12	720ml	25,94	oui
6	1800ml	53,17	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)