



L'EAU et LE RIZ

Catalogue été 2019 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765



info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com

SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN

SUZUKA, PRÉFECTURE DE MIE

	ZAKU Gen no tomo Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	39,50	Hiver 2020
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	720ml	39,50	Hiver 2020
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	720ml	44,25	Hiver 2020
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 - 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)					
25 % alc. - Koji blanc		- 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	-
40 % alc. - Koji noir		- 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	Dispo
		20	300ml	17,75	SAQ
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 6	300ml 1800ml	18,25 77,75	oui oct oui oct
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)			

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 été 2019 / particuliers



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	39,50	oui oct.

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	50,99	oui oct.

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	50,99	oui oct.

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)

**Komagura Gen Enjuku**
Junmai Ginjo

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	45,75	oui oct.

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
12	300ml	20,20	oui oct.

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	78,75	oui oct.

Saké

- 16 % alc.
- Polissage 40 %
- 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	720ml	31,00	oui oct.

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	720ml	73,50	oui

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)



L'EAU et LE RIZ

Catalogue été 2019 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765



info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com



SHIMAOKA SHUZO CO., LTD.

OTA, PRÉFECTURE DE GUNMA, JAPON


Gunma Izumi Yamahai Junmai 50
Yamahai Junmai
b/cs
20Format
720mlPrix
-Dispo
-

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
20Format
720mlPrix
34,25Dispo
oui oct.

Saké

- 15,5 % alc.
- Polissage 60 %
- Riz Wakamizu, Asahi No Yume (30 %) (local)
- Levure #7

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
Yamahai Honjozo
b/cs
20Format
720mlPrix
29,00Dispo
oui oct.

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

Tempéré (~20°C) ou chaud (~50°C)



SHOUTOKU SHUZO CO., LTD.

FUSHIMI, PRÉFECTURE DE KYOTO, JAPON


Karaku Junmai Daiginjo
Junmai Daiginjo
b/cs
6Format
720mlPrix
71,75Dispo
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)


Karaku Kyo-no-koto
Junmai Ginjo
b/cs
-Format
720mlPrix
-Dispo
ND

Saké

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

élégant, floral, soyeux, éclatant et frais

sashimi, carpaccio de poisson/fruits de mer

Frais (~10°C)


Shiki No Saké
Junmai Ginjo
b/cs
12Format
240mlPrix
17,50Dispo
oui oct.

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
6Format
720mlPrix
45,95Dispo
oui oct.

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 I
Junmai Ginjo
b/cs
12Format
240mlPrix
20,95Dispo
oui oct.

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 été 2019 / particuliers



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 Yamahai Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	47,75	oui oct.
· 17 % alc. · Polissage 55 % · Riz Hattan Nishiki (Hiroshima) · Levure #1801, #901					
- 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 Yamahai Honjozo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	41,50	oui oct.
· 16 % alc. · Polissage 70 % · Riz Hattan Nishiki · Levure #701					
- Riche, rond, franc et sec - Poissons et fruits de mer, sauce au jus de viande (gravy), pizza - Frais (~10°C) ou chaud (~45°C)					

	FUFUFU Yamahai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Saké	12	720ml	48,99	oui oct.
· 16 % 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

	Saika Yuzushu Saké Yuzushu	b/cs	Format	Prix	Dispo
	Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité	12	720ml	31,75	oui oct.
· 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	Format	Prix	Dispo
	Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité. Additionné de la pulpe du fruit.	12	720ml	30,75	oui oct.
· 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	Dispo
	Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.	12	720ml	26,25	oui oct.
· 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					



L'EAU et LE RIZ

Catalogue été 2019 / particuliers



Alexis Bernard 581.777.7528
Délane Ethier 438.827.6765



info@leauetleriz.com
www.leauetleriz.com



ICHINOYA SHUZO CO. LTD.

OHMACHI, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON


Kinran Kurobe Junmai "Aikamo"
Junjo
Junmai
b/cs
12Format
720mlPrix
-Dispo
-

Saké

- 18 % alc.
- Polissage 61 %
- Riz Shirakaba-Nishiki
- Levure #1401

- Rond, onctueux, légèrement fruité, longue finale de riz grillé, demi-sec
- Mets sucrés-salés, braisés, porc et daikon sautés sauce aux huîtres, champignons beurre et sauce soya
- Frais (~10°C)


Hyojunsui Jikomi Ginjo
Junmai Ginjo
b/cs
6Format
720mlPrix
44,50Dispo
oui oct.

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
12Format
720mlPrix
47,50Dispo
oui oct.

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, sushi, 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
30Format
300mlPrix
15,99Dispo
oui oct.

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
30
30
12
6Format
180ml
300ml
720ml
1800mlPrix
10,15
14,25
31,50
64,75Dispo
oui oct.
oui oct.
oui oct.
oui oct.

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
- Frais (10~15°C) ou chaud (~40°C)