



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2021 / restaurateurs



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	35,05	Oct.2021	
	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	35,05	Oct.2021	
	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	41,50	Oct.2021	
	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)				



FUKANO SHUZO CO., LTD.

PRÉFECTURE DE KUMAMOTO, KYUSHU, JAPON

	Maizokin Shochu (2 Ans) Honkaku Mugi Shochu	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	45	Oct.2021.	
	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	135	précom.	
	· 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	SAQ
	20	300ml	15,44	#14020601	
	Saké · 15 % alc. · Polissage 60 % · Riz Shinriki (local) Doux, rond, notes herbacées et zestées, long en bouche Mets riche, steak de bœuf, maquereau 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	14,75 63,80	Oct.2021 Oct.2021	
	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)				



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2021 / 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
6Format
720mlPrix
43,45Dispo
Oct.2021

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
6Format
1800mlPrix
64,99Dispo
Oct.2021

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
6Format
1800mlPrix
64,99Dispo
Oct.2021

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
6Format
720mlPrix
37,66Dispo
Oct.2021

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
12Format
300mlPrix
16,29Dispo
Oct.2021

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
6Format
720mlPrix
67,09Dispo
Oct.2021

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
6Format
720mlPrix
26,42Dispo
Oct.2021

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
12Format
720mlPrix
64,83Dispo
Oct.2021

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 printemps-été 2021 / restaurateurs



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 Usumidori Junmai

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	42,19	Oct.2021

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	28,50	Oct.2021

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	Format	Prix	Dispo
20	720ml	24,40	Oct.2021

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	67	Oct.2021

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	38,22	Oct.2021

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	14,47	Oct.2021

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	38,22	Oct.2021

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	17,06	Oct.2021

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 2021 / 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 Yamahai Junmai	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	42	Oct.2021	
Saké					
· 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
	12	720ml	36,91	Oct.2021	
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 Yamahai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	42	Oct.2021	
Saké					
· 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
	12	720ml	27,03	Oct.2021	
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	Format	Prix	Dispo
	12	720ml	27,02	Oct.2021	
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	Dispo
	12	720ml	22,82	Oct.2021	
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			



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2021 / restaurateurs



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


Hyojunsui Jikomi Ginjo
Junmai Ginjo
b/cs
6Format
720mlPrix
37,83Dispo
Oct.2021

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
45,34Dispo
Oct.2021

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
30Format
300mlPrix
13,40Dispo
ND

Saké

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

- ☰ Doux, crémeux, arômes de banane et bonbon
- 🍴 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
8,03
11,18
26
53,05Dispo
ND
ND
ND
ND

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)