



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 <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	33,40	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 <i>Junmai</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	33,40	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 <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	41,32	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) <i>Honkaku Mugi Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	43,99	-
	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) <i>Honkaku Kome Shochu</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	130,50	-
	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 <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	SAQ
		20	300ml	15,44	#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, 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 <i>Junmai Ginjo</i>	b/cs	Format	Prix	Dispo
		20	300ml	15,31	oui
		6	1800ml	63,80	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) 		



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

	Goki Utagaki Mugi Shochu <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"> · 25 % alc. · Levure kyokai shochu · koji blanc 		<ul style="list-style-type: none"> ☰ Umami, notes de céréales grillés 🍷 Mets frites 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	42,75	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 grillés 🍷 Mets frites 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	42,75	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 frites 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	37,41	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	16,94	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	65,39	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	25,40	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	62,82	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) 		



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	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)

**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	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)

**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 438.827.6765

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	39,90	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 Yamahai Honjozo		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	34,57	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 Yamahai Ginjo		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	40,89	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

Saika Yuzushu Saké Yuzushu		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	25,94	Rés.
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 Saké Uméshu		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	25,67	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 Saké Uméshu		b/cs	Format	Prix	Dispo
		12	720ml	21,97	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 			



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	36,60	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	39,90	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)