



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
	Saké	12	720ml	33,40	oui
	<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
	Saké	12	720ml	33,40	oui
	<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
	Saké	12	720ml	41,32	oui
	<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	précom.
	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	précom.
	<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
	Saké	20	300ml	15,44	#14020601
	<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 6	300ml 1800ml	14,75 63,80	oui 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***Honkaku Shochu*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	32,61	oui

Alcool distillée méthode traditionnelle, vieilli en jarre de grès

- 25 % alc.
- Levure kyokai shochu
- koji blanc

- ☰ Umami, notes de céréales grillés
- 🍷 Mets frits 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	42,75	oui

Alcool distillée de méthode traditionnelle

- 25 % alc.
- Orge locale
- Levure Kyokai shochu

- ☰ Umami, notes de céréales grillés
- 🍷 Mets frits 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	42,75	oui

Alcool distillée de méthode traditionnelle

- 25 % alc.
- Riz local
- Levure Kyokai shochu

- ☰ 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***Junmai Ginjo*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	36,82	oui

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	16,29	oui

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	65,39	précom.

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 Uméshu***Junmai Uméshu*

b/cs	Format	Prix	Dispo
6	720ml	25,40	Rés.

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	62,82	mars2021

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 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	27,49	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	mars2021

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	-	précom.

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	mars2021

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	mars2021

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	mars2021

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"> · 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
	Saké	12	720ml	35,41	mars2021
	<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
	Saké	12	720ml	40,89	précom.
	<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
	Assemblage de jus de yuzu avec du saké de première qualité	12	720ml	25,94	Rés.
	<ul style="list-style-type: none"> · 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
	Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité. Additionné de la pulpe du fruit.	12	720ml	25,22	mars2021
	<ul style="list-style-type: none"> · 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
	Issue de la macération de prunes fraîches dans du saké de première qualité.	12	720ml	21,80	mars2021
	<ul style="list-style-type: none"> · 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	36,53	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	mars2021

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	mars2021

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	7,92	oui
30	300ml	11,10	oui
12	720ml	25,94	mars2021
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)