



L'EAU et LE RIZ

Catalogue printemps-été 2020 / 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	40,50	oui
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	40,50	oui
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	49,99	oui
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	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	-
Saké					
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
		12	300ml	17,75	14020601
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 oui
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 printemps-été 2020 / 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	39,00	oui

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	51,00	oui

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	51,00	oui

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	44,00	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	19,75	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	78,00	-

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	-

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	74,25	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)

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 printemps-été 2020 / 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	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	33,50	oui	oui
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	28,25	oui	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	48,00	-	-
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	17,00	oui	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	45,95	-	-
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	20,50	oui	oui
Saké					
14 % alc. - Polissage 60 % - Riz de Kyoto - Levure #701		- Riche, floral et soyeux - Sushi, tempura - Frais (~10°C) et 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 printemps-été 2020 / 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
	· 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	43,00	-
	· 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
	Saké	12	720ml	49,00	-
	· 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	-
	· 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	-
	· 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	-
	· 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			

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.

ICHINOYA SHUZO CO. LTD. OHMACHI, PRÉFECTURE DE NAGANO, JAPON

	Hyojunsui Jikomi Ginjo Junmai Ginjo	b/cs	Format	Prix	Dispo
		6	720ml	44,00	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	52,24	-
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	16,00	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 30 12 6	180ml 300ml 720ml 1800ml	10,15 14,25 31,50 64,75	oui oui oui 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)			