



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	b/cs	Format	Prix	Dispo
	<i>Junmai</i>	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	b/cs	Format	Prix	Dispo
	<i>Junmai</i>	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	b/cs	Format	Prix	Dispo
	<i>Junmai Ginjo</i>	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)	b/cs	Format	Prix	Dispo
	<i>Honkaku Mugi Shochu</i>	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)	b/cs	Format	Prix	Dispo
	<i>Honkaku Kome Shochu</i>	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	b/cs	Format	Prix	Dispo
	<i>Junmai Ginjo</i>	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 bœuf, 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	b/cs	Format	Prix	Dispo
	<i>Junmai Ginjo</i>	20 6	300ml 1800ml	17,00 17,00	Nov. 2019 Nov. 2019
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 438.827.6765info@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	37,00	Nov. 2019

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	49,00	Nov. 2019

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	49,00	Nov. 2019

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	45,25	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	18,90	Nov. 2019

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	75,75	oui

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	29,50	oui

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
32,50Dispo
Nov. 2019

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
28,65Dispo
Nov. 2019

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
16,15Dispo
Nov. 2019

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
43,25Dispo
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 I
Junmai Ginjo
b/cs
12Format
240mlPrix
19,25Dispo
Nov. 2019

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 été 2019 / particuliers

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
		12	720ml	45,00	oui
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	41,00	oui
Saké					
· 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
		12	720ml	46,00	oui
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	30,00	Nov. 2019
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	29,10	oui
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	25,00	oui
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 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
46,00Dispo
Nov. 2019

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
45,50Dispo
Nov. 2019

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
14,75Dispo
Nov. 2019

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
9,50
13,00
30,00
62,75Dispo
oui
Nov. 2019
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
- Frais (10~15°C) ou chaud (~40°C)