

PRÉSENTÉ PAR **ASQ**  
Association Saké Québec

# KAMPAI MONTRÉAL



# FESTIVAL DU SAKÉ

05 OCTOBRE 2023  
3<sup>e</sup> ÉDITION

OCTOBER 5<sup>th</sup> 2023  
3<sup>rd</sup> EDITION

酒  
**KAMPAI**  
MONTREAL

# CARTE DU JAPON (MAP OF JAPAN)

● HOKKAIDO  
1. HOKKAIDO

● TOHOKU  
2. AOMORI  
3. IWATE  
4. MIYAGI  
5. AKITA  
6. YAMAGATA  
7. FUKUSHIMA

● KANTO  
8. IBARAKI  
9. TOCHIGI  
10. GUNMA  
11. SAITAMA  
12. CHIBA  
13. TOKYO  
14. KANAGAWA

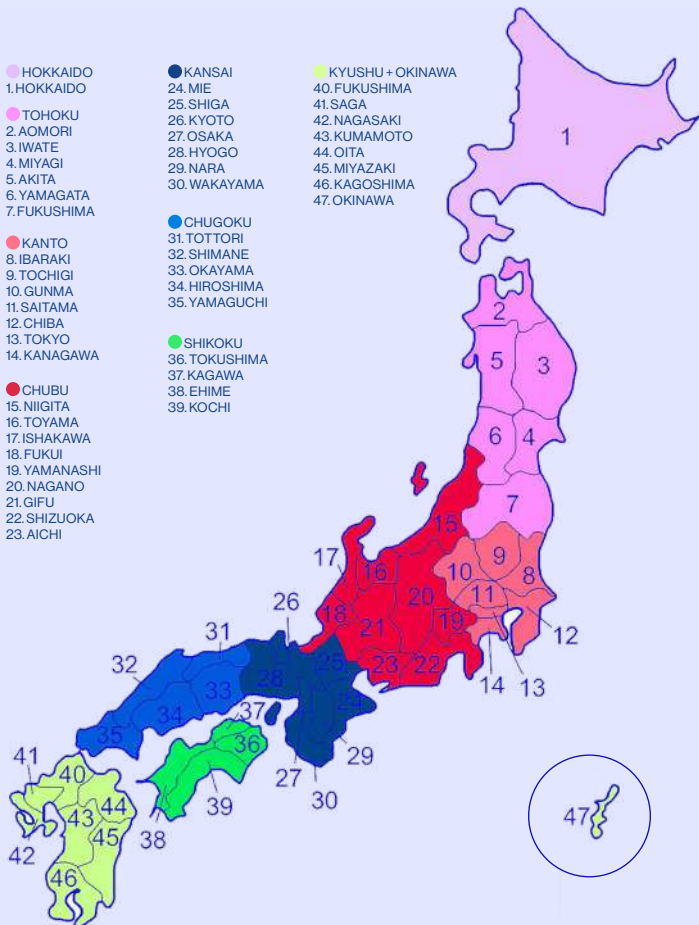
● CHUBU  
15. NIIGATA  
16. TOYAMA  
17. ISHAKAWA  
18. FUKUI  
19. YAMANASHI  
20. NAGANO  
21. GIFU  
22. SHIZUOKA  
23. AICHI

● KANSAI  
24. MIE  
25. SHIGA  
26. KYOTO  
27. OSAKA  
28. HYOGO  
29. NARA  
30. WAKAYAMA

● CHUGOKU  
31. TOTTORI  
32. SHIMANE  
33. OKAYAMA  
34. HIROSHIMA  
35. YAMAGUCHI

● SHIKOKU  
36. TOKUSHIMA  
37. KAGAWA  
38. EHIME  
39. KOCHI

● KYUSHU + OKINAWA  
40. FUKUSHIMA  
41. SAGA  
42. NAGASAKI  
43. KUMAMOTO  
44. OITA  
45. MIYAZAKI  
46. KAGOSHIMA  
47. OKINAWA



# TABLE DES MATIÈRES

## (TABLE OF CONTENTS)

---

MOT DE BIENVENUE (WELCOME WORD)	04
MOT DU CONSULAT GÉNÉRAL (WORD FROM THE CONSULATE GENERAL)	06
MOT DE JETRO (WORD FROM JETRO)	08
SAKE GLOSSAIRE (+) TERMES (SAKE GLOSSARY + TERMS)	10
AUTRES TERMES UTILES (OTHER USEFUL TERMS)	11
PLAN DE LA SALLE (PLAN OF VENUE)	14
BRASSERIES (+) PRODUITS (BREWERIES + PRODUCTS)	15
RESTAURANTS PARTICIPANTS PARTICIPATING RESTAURANTS	22
REMERCIEMENTS (ACKNOWLEDGEMENTS)	23

# MOT DE BIENVENUE DE L'ASQ

## WELCOME WORD FROM THE ASQ

(FR) 3 ans ont passées depuis la dernière édition de Kampai Montréal, en novembre 2020. À cette époque, en plein cœur de la pandémie, nous avons opté pour une version virtuel de l'événement. Même si nous étions heureux de ce moment partager malgré la distance, nous avons hâte de pouvoir à nouveau vous offrir un véritable festival. Après une longue attente, ce moment est enfin arrivé. Nous sommes fiers et fébriles de pouvoir à nouveau vous accueillir au Marché Bonsecours afin de célébrer la diversité du saké japonais et de partager notre passion commune pour cette culture fascinante.

Kampai Montréal vous propose cette année plus de 150 variétés de sakés et alcools en provenance du Japon et des États-Unis, dont de nombreuses raretés et exclusivités. Vous pourrez rencontrer plusieurs producteurs japonais qui se sont déplacés afin de venir échanger avec les amateur.trice.s de Montréal. Profitez de cette chance unique de discuter avec eux, ainsi qu'avec les professionnel.s des 9 agences d'importations présentent aujourd'hui.

Un festival du saké ne serait pas complet sans nourriture. Vous pourrez donc vous régaler de la cuisine authentique de quelques-uns des meilleurs restaurants japonais de Montréal et des environs.

La table est mise pour une soirée exceptionnelle. Buvez avec modération et pensez à vous hydrater. Nous espérons que vous ferez de belles découvertes et profiterez de chaque moment de cet événement unique.

Kampai!

L'équipe du conseil d'administration de l'ASQ.

Alexis Bernard, Président — Christian Geadah, Vice-président — Délane Ethier, Secrétaire — Yukiko Kojima, Trésorière — Roxane Laplante-Tompkins, Administratrice — Ayako Takeuchi, Administratrice

L'Association Saké Québec (ASQ) est un organisme à but non lucratif créé en 2017 et regroupant des agences d'importation et de représentation de sakés et autres alcools japonais exerçant leurs activités au Québec. Nous souhaitons multiplier les occasions de promouvoir la culture du saké au Québec et aspirons à faire de ce festival un rendez-vous annuel.

(EN) It's been 3 years since the last edition of Kampai Montréal took place in November 2020. At that time, in the midst of the pandemic, we opted for a virtual version of the event. Although we were happy to share this moment despite the distance, we were eager to be able to present a real festival once again. After a long wait, that moment is finally here. We're proud and excited to welcome you back at Marché Bonsecours to celebrate the diversity of Japanese sake and to share our common passion for it's fascinating culture.

This year, Kampai Montréal has over 150 varieties of sake and alcoholic beverages from Japan and the United States, including many rarities and exclusivities. You'll be able to meet with Japanese producers who've travelled all the way to Montreal to meet and share with sake fans. Take advantage of this unique opportunity to chat with them, as well as with the professionals from the 9 importing agencies present today.

A sake festival wouldn't be complete without food. Feast on authentic cuisine from some of the finest Japanese restaurants in and around Montreal.

The table is set for an exceptional evening. Drink with moderation and remember to stay hydrated. We hope you'll make some wonderful discoveries and enjoy every moment of this unique event.

Kampai!

L'équipe du conseil d'administration de l'ASQ.

Alexis Bernard, President — Christian Geadah, Vice President — Délane Ethier, Secretary — Yukiko Kojima, Treasurer — Roxane Laplante-Tompkins, Administrator — Ayako Takeuchi, Administrator.

The Québec Sake Association (ASQ) is a non-profit organisation established in 2017 regrouping Québec-based sake importers. Its goal is to increase awareness of the sake culture through events such as Kampai Montréal. With your support, we aspire to make Kampai Montréal an annual festival.

# UN MOT DU CONSULAT GENERAL

---

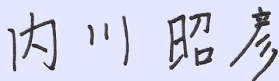
(FR) En tant que nouveau Consul Général du Japon à Montréal, je suis particulièrement heureux de faire de ma participation à Kampai Montréal un de mes premiers gestes officiels.

Un des aspects de la mission culturelle de notre Consulat Général est de promouvoir la cuisine nipponne, ou washoku, dont le saké, boisson traditionnelle du Japon. Il semblerait d'ailleurs que la popularité de ce dernier au Québec s'est envolée cette dernière décennie et j'ai espoir que cette tendance ne fera que s'accroître au cours des prochaines années.

La contribution de Kampai Montréal en ce sens est déjà indéniable, et ce bel événement n'est possible que grâce aux efforts assidus de l'Association Saké Québec (ASQ) et de JETRO, à ses collaborateurs, et à la vive curiosité et l'intérêt de tous les participants.

Que cette édition 2023 vous offre un espace propice à de merveilleuses rencontres, entre personnes, mais aussi entre chacun de vous et le saké. Je souhaite à tous d'excitantes découvertes ainsi qu'une nouvelle appréciation plus profonde pour le merveilleux monde qu'est celui du saké.

Kampai!

The image shows a calligraphic signature in black ink on a light blue background. The signature consists of four characters: '内', '川', '昭', and '彦', which read 'Uchikawa Akihiko' from right to left.

Akihiko Uchikawa  
Consul Général du Japon à Montréal

# A WORD FROM THE CONSULATE GENERAL

---

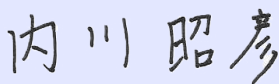
(EN) As the new Consul General of Japan in Montreal, I am glad to be able to attend Kampai Montreal as one of my first official acts.

One aspect of our Consulate General's cultural mission is to promote Japanese cuisine, or washoku, including sake, one of Japan's traditional beverages. It seems that the past decade has seen the latter become increasingly popular in Quebec, and it is my hope to witness this trend grow further in coming years

Kampai Montreal's contribution in this is already undeniable, and this great event is only possible thanks to the diligent efforts of the ASQ (Association Saké Québec) and JETRO, its collaborators, and the lively curiosity and interest of all participants.

May this 2023 edition offer you a space conducive to wonderful meetings, between people but also between each one of you and sake. I wish all many exciting discoveries as well as a newfound and deeper appreciation for the fascinating world of sake.

Kampai!



Akihiko Uchikawa  
Consul Général du Japon à Montréal

# UN MOT DE JETRO

## A WORD FROM JETRO

(FR) C'est avec grand plaisir que je me joins à la troisième édition du seul festival du saké au Québec, Kampai Montréal. Si vous avez déjà participé à des événements Kampai, soyez les bienvenus, et si c'est votre première fois, nous sommes ravis de vous rencontrer dans ce cadre exceptionnel organisé par l'Association Saké Québec (ASQ).

Comme certains d'entre vous le savent peut-être, l'Organisation japonaise du commerce extérieur, ou JETRO, est une agence gouvernementale japonaise de promotion du commerce et de l'investissement. Nos principales activités consistent à soutenir les entreprises innovantes canadiennes et japonaises qui font des affaires sur chaque marché et à aider les exportateurs japonais à trouver des marchés mondiaux pour leurs produits.

Pour l'événement de cette année, outre plus de 150 variétés de saké à déguster, nous avons sélectionné quelques produits de la mer du Japon. Nous avons des pétoncles de Hokkaido, du Hamachi ou jeune sérieole de Ehime, du Kanpachi ou de la sérieole de Kyushu à déguster. N'hésitez pas à les déguster avec votre verre de saké préféré.

J'espère qu'après cet événement, chacun d'entre vous s'immergera dans ce monde et deviendra un ambassadeur du saké auprès de ses collègues, de ses amis et de sa famille.

Merci,

Saito Takeshi

Directeur exécutif, JETRO Toronto



# UN MOT DE JETRO

## A WORD FROM JETRO

---

(EN) It is my great pleasure to join the third edition of Quebec's only Sake Festival, Kampai Montreal. If you have participated in past Kampai events, welcome back, and if this is your first time, we are excited to meet with you at this great setting that the Association Saké Québec (ASQ) has organized.

As some of you may know, the Japan External Trade Organization, or JETRO, is a Japanese government trade and investment promotion agency. Our main activities are to support Canadian and Japanese innovative companies doing business in each market, and to assist Japanese exporters to find global markets for their products.

For this year's event, in addition to over 150 varieties of sake to taste, we have selected a couple of seafood products from Japan for you to enjoy. We have scallops from Hokkaido, Hamachi, or young Yellowtail, from Ehime, Kanpachi, or Greater amberjack from Kyushu to sample. Please try them with your favourite glass of sake.

I hope each and every one of you will immerse yourself in this world, and become a Sake ambassador to your colleagues, friends and family after this event.

Thank you,

Saito Takeshi  
Executive Director, JETRO Toronto

# GLOSSAIRE ET TERMES DU SAKÉ

## SAKÉ GLOSSARY AND TERMS

---

FUTSU	(FR)	Saké de table. Pas de minimum de polissage et grande diversité de qualité dans cette catégorie. Souvent brassé à partir de riz de table et additionné d'alcool distillée afin de le rendre accessible.
	(EN)	Table sake. No minimal milling rate. Wide range of quality in this category. Often brewed with table rice and the addition of brewer's alcohol to make it more accessible.

---

HONJOZO	(FR)	Riz poli à 70% minimum. Ajout limité d'alcool distillée. Plus léger et souvent plus aromatique que le Junmai.
	(EN)	Rice milled to a minimum of 70%. Containing a limited amount of brewer's alcohol. Usually lighter and more fragrant than junmai.

---

JUNMAI	(FR)	Saké fait de riz pur (sans alcool ajouté). Le riz peut-être poli à n'importe quel pourcentage tant que celui-ci est indiqué sur l'étiquette (habituellement 70%). Généralement corsé avec une bonne acidité.
	(EN)	Pure rice sake (no alcohol added). Rice can be milled to any percentage as long as it is written on the label (usually 70%). Full-bodied with pronounced acidity.

---

GINJO	(FR)	Riz poli à 60% minimum. Fermenté à basse température et pour une plus longue période. Délicat, raffiné, souvent fruité ou floral.
	(EN)	Rice milled to a minimum of 60%. Fermented at lower temperature for a longer period. Delicat, refined and often fruity or floral.

---

DAIGINJO	(FR)	Riz poli à 50% minimum. Le summum de l'art du saké. Généralement plus léger, complexe et aromatique que les Ginjos.
	(EN)	Rice milled to a minimum of 50%. The pinnacle of the sake brewer's craft. Typically lighter, more fragrant and complex than most Ginjos.

# AUTRES TERMES UTILES

## OTHER USEFUL TERMS

---

NIHONSHU	(FR)	Littéralement "alcool japonais" (En japonais, le terme saké désigne toute forme d'alcool).
	(EN)	Literally "Japanese alcohol" (In Japanese, the term sake refers to all alcoholic beverages).

---

TOKUBETSU	(FR)	Saké "spécial," fait généralement référence à un taux de polissage plus élevé ou à un procédé de brassage inhabituel. "Special sake."
	(EN)	Typically indicates a higher milling rate or the use of an unusual making process.

---

NIGORI	(FR)	Non-filtré ou "nuageux". Contient une partie de la lie ce qui lui confère une texture plus onctueuse.
	(EN)	Unfiltered or "cloudy". Remaining sake lees gives it a creamy texture.

---

GENSHU	(FR)	Saké non dilué. Habituellement plus puissant et ayant un taux d'alcool plus élevé.
	(EN)	Undiluted sake, Typically more powerful with a higher alcohol content.

---

MUROKA	(FR)	Contrairement à la majorité des sakés, il n'a pas été filtré au charbon actif.
	(EN)	Unlike most sakes, it has not undergone charcoal filtering.

---

NAMA	(FR)	Saké non pasteurisé, très fruité. Il est instable et doit être gardé au frais.
	(EN)	Unpasteurized sake, very fruity. Must be kept at low temperature.

---

KARAKUCHI	(FR)	Saké sec.
	(EN)	Dry sake.

---

KOSHU	(FR)	Saké vieilli.
	(EN)	Aged sake.

---

KIMOTO + YAMAHAI	(FR)	Méthodes ancestrales pour le moût de départ. Généralement plus rustique et avec plus d'acidité.
	(EN)	Ancient brewing methods for the starting mash. Typically more robust in taste with a higher acidity.

---

SHIBORI- TATE	(FR)	Saké juste pressé. Jeune et vif.
	(EN)	Just pressed sake, young and bright.

---

SEIMAI BUAI	(FR)	Taux de polissage du riz, il indique la proportion restante.
	(EN)	Milling rate of the rice. The percentage indicates what is left.

---

SHINPAKU	(FR)	Coeur d'amidon du riz à saké.
	(EN)	The white starch core of sake rice.

---

TOJI	(FR)	Maitre brasseur.
	(EN)	Master brewer

---

KARAKUCHI	(FR)	Saké vieilli.
	(EN)	Aged sake.

---

KOSHU	(FR)	Saké sec.
	(EN)	Dry sake.

---

KIMOTO + YAMAHAI	(FR)	Méthodes ancestrales pour le moût de départ. Généralement plus rustique et avec plus d'acidité.
	(EN)	Ancient brewing methods for the starting mash. Typically more robust in taste with a higher acidity.

---

SHIBORI- TATE	(FR)	Saké juste pressé. Jeune et vif.
	(EN)	Just pressed sake, young and bright.

---

SEIMAI BUAI	(FR)	Taux de polissage du riz, il indique la proportion restante.
	(EN)	Milling rate of the rice. The percentage indicates what is left.

---

SHINPAKU	(FR)	Coeur d'amidon du riz à saké.
	(EN)	The white starch core of sake

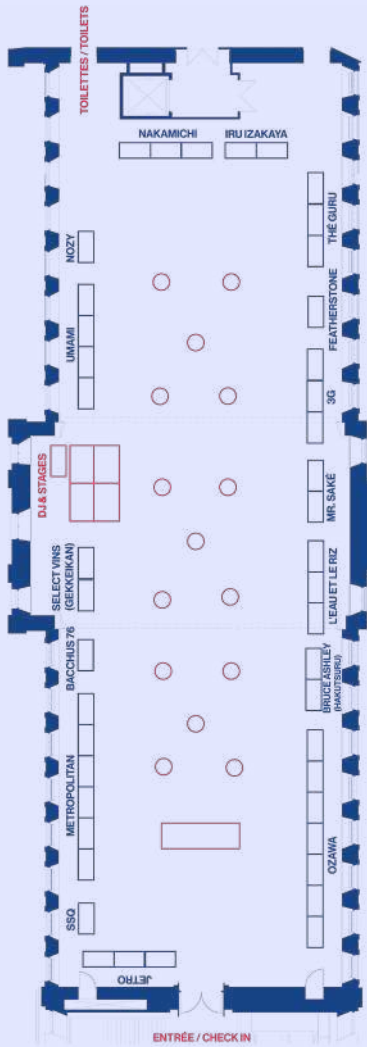
---

TOJI	(FR)	Maitre brasseur.
	(EN)	Master brewer

# PLAN DE LA SALLE

# PLAN OF VENUE

Rue de la Commune / de la Commune Street



Rue Saint-Paul Est / Saint-Paul Street East



# METROPOLITAN WINES AND SPIRITS

	SOURCE (SAQ/ IP)	PRIX, PRICE / BTL	% ALC./ VOL.
<b>MIYASAKA JOZO — NAGANO, JAPON</b>			
MASUMI SANKA JUNMAI DAIGINJO 300	SAQ	24,45\$	15
MASUMI NANAGO JUNMAI DAIGINJO 720	IP	80,00\$	15
MASUMI HIYAOROSHI JUNMAI GINJO 720	IP	33,95\$	15
MASUMI SHIRO JUNMAI GINJO 720/18000	IP	25,95\$	12,5
MASUMI AKA JUNMAI GINJO 720	IP	33,95\$	15
MASUMI KAYA JUNMAI 720	IP	24,95\$	14,5
<b>DEWAZAKURA SAKE BREWERY — YAMAGATA, JAPON</b>			
DEWAZAKURA TOBIROKU SPARKLING GINJO 300	IP	15,95\$	15
DEWAZAKURA OKA GINJO 1800	IP	59,95\$	15
DEWAZAKURA DEWASANSAN JUNMAI GINJO 720	IP	31,95\$	15
DEWAZAKURA DEWANOSATO JUNMAI 720	SAQ	31,75\$	15
DEWAZAKURA YUKIMEGAMI JUNMAI DAIGINJO 720	IP	37,95\$	15
DEWAZAKURA ICHIRO JUNMAI DAIGINJO 720	IP	52,95\$	16
<b>SUZUKI BREWERY — AKITA, JAPON</b>			
LACHAMTE SPARKLING 280	IP	13,95\$	7
HIDEYOSHI JUNMAI DAIGINJO 720	IP	58,00\$	7
<b>DOI SHUZO — SHIZUOKA, JAPON</b>			
KAIUN 'NEW FORTUNE JUNMAI GINJO 720	IP	39,95\$	15
KAIUN IWAIZAKE TOKUBETSU HONJOZO 300	IP	14,95\$	15
KAIUN IWAIZAKE TOKUBETSU HONJOZO 300	IP	14,95\$	15
KAIUN IWAIZAKE TOKUBETSU HONJOZO 1800	IP	51,95\$	15
<b>SAURO — MIYAGI, JAPON</b>			
URAKASUMI HONJIKOMI HONJOZO 720	IP	24,95\$	15
URAKASUMI HONJIKOMI HONJOZO 1800	IP	47,95\$	15
URAKASUMI M JUNMAI DAIGINJO 720	IP	80,00\$	16
URAKASUMI 12 JUNMAI GINJO 720	IP	33,95\$	15
URAKASUMI ZEN JUNMAI GINJO 720	IP	35,95\$	15
URAKASUMI JUNMAI JUNMAI 720	IP	26,95\$	15
<b>AKEBONO BREWERY — FUKUSHIMA, JAPON</b>			
TENMEI ORANGE JUNMAI 720	IP	34,95\$	15
TENMEI BLACK JUNMAI GINJO 720	IP	38,95\$	15
TENMEI BROWN JUNMAI DAIGINJO 720	IP	38,95\$	15
<b>NAKANO SHUZO — AICHI, JAPON</b>			
OBAACHAN'S YUZUSHU 300	IP	19,95\$	7
MOMO PEACH 300	IP	19,95\$	7
NASHI PEAR 300	IP	19,95\$	7
ROSE UME SPARKLING 300	IP	21,95\$	5,5
NAKANO UME 300	IP	15,45\$	10
NAKANO UME 2000	IP	70,95\$	10
SAIKA DAIGINJO 1800	IP		15
<b>KAMOIZUMI BREWERY — SHIZUOKA, JAPON</b>			
KAMOIZUMI SHUSEN JUNMAI GINJO 720	IP	30,95\$	16
KAMOIZUMI JDG JUNMAI DAIGINJO 500	SAQ	70,95\$	26,95

# METROPOLITAN WINES AND SPIRITS

	SOURCE (SAQ/ IP)	PRIX, PRICE / BTL	% ALC./ VOL.
<b>YOSHIDA BREWERY – SHIZUOKA, JAPON</b>			
TEDORIGAWA YAMAHAI JUNMAI 720	IP	34,95\$	16
TEDORIGAWA U JUNMAI 720	IP	35,95\$	14,5
<b>OKUNOMATSU SAKE BREWERY – SHIZUOKA, JAPON</b>			
OKUNOMATSU SPARKLING JDG JUNMAI DAIGINJO 290	IP	22,95\$	15
<b>OKUNOMATSU SAKE BREWERY – SHIZUOKA, JAPON</b>			
DAISHICHI KIMOTO JUNMAI 720	IP	65,00\$	15
<b>YOSHINO GAWA CO., LTD – NIIGATA, JAPON</b>			
YOSHI NO GAWA GOKUJO GINJO 300	SAQ	20,05\$	15
YOSHI NO GAWA GOKUJO GINJO 720	IP	38,95\$	15
YOSHI NO GAWA 'TOJI NO BANSHAKU' HONJOZO 720	IP	26,95\$	15
YOSHI NO GAWA 'TOJI NO BANSHAKU' HONJOZO 1800	IP	60,95\$	15
YOSHI NO GAWA KOME DAKE NO SAKE JUNMAI 300	IP	17,95\$	15
<b>ASAHI SHUZO – YAMAGUCHI, JAPON</b>			
DASSAI '45' JUNMAI DAIGINJO 720	IP	56,95\$	15
DASSAI '45' JUNMAI DAIGINJO 1800	IP	115,00\$	15
DASSAI '45' 300	IP	30,95\$	15
DASSAI '23' JUNMAI DAIGINJO 720	IP	155,00\$	15
DASSAI '45' NIGORI JUNMAI DAIGINJO 300	IP	30,95\$	15

# FEATHERSTONE DÉSAUTELS INC.

	SOURCE (SAQ/ IP)	PRIX, PRICE / BTL	% ALC./ VOL.
<b>TATSUUMA HONKE BREWERY – JAPON</b>			
HAKUSHIKA FRESH LIGHT NAMACHOZO 720		19,47\$	13,3
HAKUSHIKA JUNMAI DAIGINJO GOLD 500		29,99\$	15,5
SNOW BEAUTY 300		10,65\$	14,7

# BRUCE ASHLEY GROUPE

	SOURCE (SAQ/ IP)	PRIX, PRICE / BTL	% ALC./ VOL.
<b>HAKUTSURU – JAPON</b>			
SHO-UNE JUNMAI DAI GINJO 300		8,78\$	15,5
SAYURI NIGORI NIGORI 300		6,87\$	12,5
SUPERIEUR JUNMAI GINJO JUNMAI GINJO 300		7,22\$	12,5
AWA YUKI PETILLANT 300		8,09\$	5,5
TANREI JUNMAI 180		5,27\$	13,5
NIGORI YUZU YUZU 720		23,57\$	10,5



# BACCHUS 76

	SOURCE (SAQ/IP)	PRIX, PRICE /BTL	% ALC./ VOL.
<b>OTA SHUZŌ — SHIGA, JAPON</b>			
DOKAN DAIGINJO JUNMAI DAIGINJŌ MUROKA NAMA 720	IP	61,14\$	17
KOKORO JUNMAI NAMA-GEN 720		39,09\$	17
<b>CHIKUMANISHIKI SHUZŌ — NAGANO, JAPON</b>			
KIZAN JUNMAI GINJO NAMA-GENSHU 720	IP	40,37\$	15
<b>CHIYOKOTOBUKI TORAYA — YAMAGATA, JAPON</b>			
OTORA JUNMAI OKARAKUCHI 720	IP	36,40\$	15
<b>MIYOSHINO JOZO — NARA, JAPON</b>			
HANATOMOE JUNMAI BODAIMOTO MUROKA NAMA-GEN 720	IP	42,56\$	17
<b>TERADA HONKE — CHIBA, JAPON</b>			
KATORI 90 NAMAGEN JUNMAI KIMOTO MUROKA NAMA-GEN SHIZENSHU 720	IP	43,91\$	19
GONIN MUSUME JUNMAI MUROKA SHIZENSHU 720	IP	44,28\$	15
<b>MANZEN SHUZO — AKITA, JAPON</b>			
MANZEN-AN HONKAKU IMO SHŌCHŪ 1800	IP	127,43\$	25
<b>KINOSHITA SHUZŌ — KYOTO, JAPON</b>			
TAMAGAWA YAMAHAI JUNMAI YAMAHAI MUROKA NAMA-GEN 720	IP	41,78\$	19
TAMAGAWA YAMAHAI JUNMAI YAMAHAI MUROKA NAMA-GEN 1800	IP	83,63\$	19
TAMAGAWA HONJŌZŌ MUROKA NAMA GENSHU 720	IP	38,45\$	12
TIME MACHINE VINTAGE 2017 JUNMAI KOSHU 360	IP	38,04\$	14
<b>KIREI SHUZŌ — HIROSHIMA, JAPON</b>			
KIREI 80 JUNMAI MUROKA NAMA-GENSHU 720	IP	33,23\$	17,4

## L'EAU ET LE RIZ

	SOURCE (SAQ/ IP)	PRIX, PRICE /BTL	% ALC./ VOL.
<b>SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN— MIE, JAPON</b>			
ZAKU HO NO TOMO JUNMAI DAIGINJO 750	IP	34,77 \$	15
<b>MORI NO KURA BREWING CO.— FUKUOKA, JAPON</b>			
MORINOKURA JUNMAI DAIGINJO 720	IP	60,82\$	16
MORINOKURA SUISUI JUNMAI GINJO 300	IP	17,37\$	15
GOKI KOME SHOCHU HONKAKU SHOCHU 1800	IP	62,43\$	25
UTAGAKI MUGI SHOCHU (5 ANS) HONKAKU SHOCHU 720	IP	40,28\$	25
<b>SHODOSHIMA SHUZO — KAGAWA, JAPON</b>			
FUFUFU YAMAHAI GINJO 720	IP	39,21\$	16
BIBIBI YAMAHAI HONJOZO 720	IP	34,84\$	16
UTO UTO YAMAHAI JUNMAI 720	IP	39,14\$	17
<b>SHOUTOKU SHUZO — KYOTO, JAPON</b>			
KARAKU KIMOTO JUNMAI 720	IP	36,50\$	16
KARAKU IWAI JUNMAI GINJO 720	IP	40,29\$	15
SHIKI NO SAKÉ JUNMAI GINJO 240	IP	14,76\$	12
<b>KOKONOE SAIKA — WAKAYAMA, JAPON</b>			
SAIKA UMESHU NIGORI SAKÉ UMESHU 720	IP	26,92\$	10,5
SAIKA YUZUSHU 720	IP	26,92\$	7,5
<b>FUNAKI SHUZO — FUKUI, JAPON</b>			
KITA NO SHO JUNMAI GINJO 300	IP	14,76\$	15,5
<b>SHIMAOKA SHUZO — GUNMA, JAPON</b>			
GUNMA IZUMI YAMAHAI HONJOZO 720	IP	23,90\$	15,5
<b>MASUDA TOKUBEE SHOTEN — KYOTO, JAPON</b>			
TSUKI NO KATSURA IWAI JUNMAI 80% 720	IP	42,46\$	16
<b>ICHINOYA SHUZO — NAGANO, JAPON</b>			
KINRAN KUROBE HYOJUNSUI SHIKOMI JUNMAI GINJO GENSHU 720	IP	33,03\$	18
KINRAN KUROBE CHO-KARAKUCHI FUTSUSHU 720	IP	20,67\$	15,3
<b>FUKANO SHUZO — KUMAMOTO, JAPON</b>			
MAIZOKIN MUGI SHOCHU (2 ANS) 720	IP	45,22\$	25

# 3G GROUPE GÉNÉRAL

	SOURCE (SAQ/ IP)	PRIX, PRICE / BTL	% ALC./ VOL.
<b>YAMANASHI MEIJO — YAMANASHI, JAPON</b>			
SHICHIKEN SPARKLING BRUME DE MONTAGE YAMA NO KASUMI SPARKLING SAKE 360		33,5\$	11
SHICHIKEN JUNMAI GINJO TASTE OF VELVET JUNMAI GINJO 300		22,65\$	15
SHICHIKEN JUNMAI VALLEY BREEZE YAMANASHI MEIJO 300		18,75\$	15
<b>SASANOKAWA SHUZOU — FUKUSHIMA, JAPON</b>			
SASANOKAWA FUKUNOKA JUNMAI GINJO JUNMAI GINJO 720		40,50\$	15
<b>AIZU HOMARE SHUZO — FUKUSHIMA, JAPON</b>			
HOMARE JUNMAI DAIGINJO KIWAMI JUNMAI DAIGINJO 720		38,75\$	16
KARAHASHI YUMENOKAORI PARFUM DE RÊVE JUNMAI GINJO JIZAKE 720		35,75\$	16
HOMARE HONJOZO YUKIHYAKUBAI NAMCHOZO-SHU HONJOZO NAMA 300		10,55\$	13,5
<b>ASAHARA SHUZO — SAITAMA, JAPON</b>			
SAYORI NAKADORI JUNMAI 720		34,00\$	14,5
KOIKOI JUNMAI GINJO 300		18,90\$	14,5
<b>CHIYONOSONO SHUZO — KUMAMOTO, JAPON</b>			
CHIYONOSONO SHINRIKI KUMAMOTO JUNMAI GINJO 720		42,25\$	15
CHIYONOSONO DAI GINJO EXCEL DAI GINJO 720		93,00\$	15
CHIYONOSONO JUNMAI DAIGINJO SHUHAJ JUNMAI DAIGINJO 720		97,25\$	15

# MONSIEUR SAKÉ

	SOURCE (SAQ/ IP)	PRIX, PRICE / BTL	% ALC./ VOL.
<b>AOKI SHUZO — NIIGATA, JAPON</b>			
KAKUREI JUNMAI GINJO 720	IP	49,53\$	15
YUKIOTOKO JUNMAI 720	IP	47,41\$	15
<b>ITAKURA SHUZO — SHIMANE, JAPON</b>			
MUKYU TEN'ON SAKE KIMOTO JUNMAI DAIGINJO 720	IP	89,16\$	15
<b>KATO SHUZOTEN — NIIGATA, JAPON</b>			
KINTSURU DAIGINJO 720	IP	73,48\$	15
KINTSURU HONJOZO 720	IP	34,80\$	15
<b>KAWACHU SHUZO — NIIGATA, JAPON</b>			
SOTEMBO GAIDEN KARAKUCHI JUNMAI	IP	33,24\$	15
<b>KIRINZAN SHUZO — NIIGATA, JAPON</b>			
KIRINZAN DENTO KARAKUCHI FUTSU 720	IP	35,25\$	15
KIRINZAN YAWARAKA JUNMAI 720	IP	38,88\$	15
<b>MORITA SHÔBE — NIIGATA, JAPON</b>			
SHIJÔ NO MAGOKORO JUNMAI DAIGINJO NAMACHOZO 500	IP	56,00\$	15
MAGOKORO JUNMAI DAIGINJO 720	IP	105,54\$	15
<b>OBATA SHUZO — NIIGATA, JAPON</b>			
MANOTSURU «TOKI TO KURASU» JUNMAI GINJO 720	IP	51,34\$	15
MANOTSURU JUNMAI GINJO NIGORI 500	IP	35,62\$	15
MANOTSURU SAKURA JUNMAI 300	IP	15,28\$	15

# SELECT VINS

	SOURCE (SAQ/ IP)	PRIX, PRICE / BTL	% ALC./ VOL.
<b>GEKKEIKAN X KAMPAI COCKTAIL SIGNATURE — USA</b>			
GEKKEIKAN BLACK & GOLD 750	SAQ	23,25\$	15,6
GEKKEIKAN NIGORI 300	SAQ	9,60\$	10,8

# OZAWA CANADA INC.

	SOURCE (SAQ/ IP)	PRIX, PRICE / BTL	% ALC./ VOL.
<b>TAKARA BREWRY – CALIFORNIA, USA</b>			
SCB CLASSIC JUNMAI SAKE JUNMAI 750	IP	15,00\$	15
SCB PREMIUM GINJO SAKE GINJO 300	IP	12,05\$	15
SCB SILKY MILD NIGORI SAKE NIGORI 375	IP	19,00\$	15
SCB SHIRAKABEGURA KIMOTO JUNMAI 300	IP	16,00\$	15
MIO SPARKLING SAKE (SCB-SHIRAKABEGURA) SPARKLING 300	SAQ	13,50\$	15
TAKARA PLUM WINE UMESHU 750	IP	18,00\$	15
<b>TAMANOHIKARI – KYOTO, JAPAN</b>			
TAMANOHIKARI OMACHI JUNMAI DAIGINJO SAKE 300	SAQ	20,50\$	16,5
TAMANOHIKARI BLACK JUNMAI DAIGINJO SAKE 720	IP	208,00\$	16,5
TAMANOHIKARI BLACK JUNMAI DAIGINJO SAKE 720	IP	208,00\$	16,5
<b>CHOYA – OSAKA, JAPAN</b>			
CHOYA KOKUTO UMESHUBLACK SUGAR (LIQUOR) UMESHU 700	IP	48,00\$	14
CHOYA YUZU (LIQUOR) YUZU SHU 750	IP	32,00\$	14
CHOYA SPARKLING WINE (ALC BEV) SPARKLING 750	IP	28,00\$	5,5
CHOYA UMESHU 23% UME LIQUEUR UMESHI 700	SAQ	37,25\$	23,6
<b>OMURAYA – SHIZUOKA, JAPAN</b>			
WAKATAKE ONIKOROSHI JUNMAI GINJO (BLACK) 720		42,00\$	15
WAKATAKE ONIKOROSHI JUNMAI DAIGINJO SAKE (WHITE) 720		53,70\$	16
WAKATAKE ONIKOROSHI JUNMAI GENSHU (RED) 720		36,00\$	15
<b>TSUKASA BOTAN – OKAYAMA, JAPAN</b>			
TSUKASABOTAN YAMAYUZU SHIBORI INFUSED 720	SAQ	25,40\$	8
<b>KAMIKOKORO – OITA, JAPAN</b>			
KAMIKOKORO PEACH MOMO SAKE INFUSED 500	IP	28,00\$	8
<b>OTOKOYAMA – HOKKAIDO, JAPAN</b>			
OTOKOYAMA KITANO INAHO DAIGINJO 720	IP	75,00\$	15
OTOKOYAMA TOKUBETSU JUNMAI 500	IP	33,78\$	15
<b>HARUSHIKA – NARA, JAPAN</b>			
HARUSHIKA JUNMAI DAIGINJO 720	IP	89,70\$	15
HARUSHIKA SAKURA JUNMAI 300	IP	12,00\$	15
HARUSHIKA SAKURA JUNMAI 720	SAQ	24,15\$	15
<b>TENZAN SHICHIDA JUNMAI (GREEN) 720</b>			
	IP		14



# RESTAURANTS PARTICIPANTS

## PARTICIPATING RESTAURANTS

---

THÉ GURU

IRU IZAKAYA

NOZY

RAMEN

NAKAMICHI

UMAMI



nakamichi

UMAMI

# REMERCIEMENTS

# ACKNOWLEDGEMENTS

---

(FR) L'association Saké Québec souhaite remercier les personnes et les commanditaires suivant pour leur support qui a permis de faire de la 3ième édition de Kampai Montréal un succès.

M. Akihiko Uchikawa, Consulat Général du Japon à Montréal, M. Takeshi Saito, Directeur Executif de JETRO Toronto, Mme. Kuniko Fujita et M. Benoît Champagne, Experts de la conférence professionnelle de l'hôtellerie et médias.

Marché Bonsecours, Premisse boîte créative, Yatai Mtl, Dararoth Men - Conseiller en sécurité financière, Industrielle Alliance, Michelle, Véronique, Anna-Karine, Isabelle, Céline, Sarah et Anne-Marie pour les magnifiques grues!

Nos précieux bénévoles.

Les agences de représentations, les brasseurs, les restaurants et tous les autres participant.e.s.

---

(EN) The ASQ would like to thank the following individuals and sponsors for their support in helping to make the 2nd edition of Kampai Montréal a success.

M. Akihiko Uchikawa, General Consulate of Japan in Montréal, M. Takeshi Saito, Executive Director at JETRO Toronto, Mme. Kuniko Fujita et M. Benoit Champagne, Speakers for Trade & Media Seminar.

Marché Bonsecours, Premisse boîte créative, Yatai Mtl, Dararoth Men financial security advisor, Industrielle Alliance, Michelle, Véronique, Anna-Karine, Isabelle, Céline, Sarah et Anne-Marie for the beautiful cranes Dararoth Men!

Kampai's precious volunteers.

The import agencies, brewers, restaurants and all other participants.