



Чай в продаже, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск №92 (ноябрь 2018)



Открытие МУЗЕЯ ЧАЯ «Море чая» в Международном центре чая на Фонтанке, 91 Приглашаем на экскурсии и чаепития

21 сентября состоялась торжественная церемония открытия первого и единственного в Санкт-Петербурге музея чая. Он расположился в Международном центре чая на набережной реки Фонтанки, 91. При поддержке Чайного комитета Шри-Ланки, а также крупных чайных компаний из главных чаепроизводящих стран мира мы не только подобрали широчайшую коллекцию чаев высокого качества, представленную также во всех

магазинах «Море чая», но и смогли собрать редкие экспонаты, рассказывающие об истории чая в России, Шри-Ланке и Китае. На открытии обновленного Международного центра чая и Чайного Музея присутствовали руководители ведущих цейлонских, индийских и китайских компаний-производителей чая, наших поставщиков, а также Секретарь Посольства Шри-Ланки в России – господин Приманта. Он же разрезал красную ленточку.

В трех залах чайные предметы и артефакты сгруппированы по трем основным темам: русский чай и история чая в России, история цейлонского и индийского чаев, история и культура китайского чаепития. У нас море чая и море экспонатов, в том числе подлинных предметов 19-20 веков, в том числе восковая фигура цейлонской сборщицы чая, самовар чайных купцов, старинный китайский самовар, макет чайного двора 18 века.

Для всех желающих проникнуться чайной историей и чайной культурой разных стран мы проводим экскурсии, которые заканчиваются дегустацией самых известных сортов чая со всего мира.

Зал Русского чаепития рассказывает об истории появления чая в России, русских чайных традициях, чайных купцах и современной чайной торговле.



Годом появления чая в России считается 1638 год, когда монгольский хан Алын преподнес первому русскому царю из рода Романовых в дар 4 пуда чая. Чай царю понравился, и с тех пор напиток стал проникать во все уголки большой страны, став вкоре национальным русским напитком.

В зале цейлонского чая представлены экспонаты, повествующие о появлении чая на Шри-Ланке, об особенностях чаев из разных регионов острова, о Чайном Комитете Шри-Ланки, защищающем чай от подделок, о способах сбора чая и нюансах его производства.

А в зале китайских чаев мы расскажем о родине чая, о том, как он ввозился из Китая в Россию в 18 веке, его основных сортах, а также о китайской культуре употребления чая.

В больших объемах китайский чай стал поступать в Россию после подписания Кяхтинского договора между Российской империей и империей Цин в 1727 году. Спустя 100 лет после заключения договора чай стал главным экспортным товаром из Китая в Россию.

Мы покажем, как выглядит рабочее место настоящего Титестера и предложим дегустировать чаи самостоятельно, проведем чайные церемонии в китайской традиции и научим тонкостям китайской чайной философии.

В Международном центре чая появилось и чайное кафе «Лаунж», объединяющее в себе три зала для чаепитий.

Чайное кафе «Лаунж»

Первый зал – уютное помещение с удобными креслами, где мы предлагаем гостям самые лучшие и популярные сорта чаев со всего мира из нашего ассортимента, заваренные в европейском чайнике, френчпрессе, нашем эксклюзивном типоте или в сифоне. А в двух других залах, как и все 15 лет до этого, проводятся чайные церемонии в китайском стиле с нашими опытными чайными мастерами-китайеведами. В кафе проходят мастер-классы, концерты и выступления знаменитых в чайном мире людей.

**Запись
на чайные церемонии,
чайную школу и экскурсии:
8 (812) 310-36-98
vk.com/morecha**

Примечательно, что Музей Море чая расположен в историческом доме купца Горсткина. Владельцем участка в 1874 году значился С.П. Горсткин, по заказу которого и был построен дом. В 1882 году на первом этаже разместилась чайная лавка. Магазин «Море чай» открыл здесь в 2002 году, продолжив чайное дело, начатое здесь 136 лет назад. Так что Международный центр чая здесь появился не случайно.

Анна Бойкова



В гости с птицами!

Наступила осень. Она радует нас новыми яркими красками на деревьях и волнистым листопадом. Но с каждым днем всё холоднее, передко дует сильный ветер и льёт осенний дождь. Теперь мы чаще ходим друг к другу в гости, а в гости приятнееходить не с пустыми руками. Самым подходящим подарком в этом случае будет вкусный чай в красочной упаковке. По преданиям Древнего Китая дарить чай – это желать здоровья и долголетия. А еще вкусный чай делает общение легким и настраивает на взаимопонимание.

В новой коллекции чая «Птицы Цейлона» – пять видов подарочных баночек с чаем. В каждой баночке разные стандарты 100% цейлонского чая, знакомого всем почитателям чая «Птицы Цейлона». Чай на разные вкусы и настроения:

В меру ароматизированные чаи «Тайна 1001 ночи» и «Эрл Грей и Лайм» можно пить как самостоятельно, так и добавляя немножко в чай без добавок.

Новые яркие баночки «Птицы Цейлона» могут послужить посудой для повторного хранения. Цветные и яркие изображения птиц и цветов на баночках выполнены конгревом, в 3D. Баночки легко впишутся в интерьер кухни, станут еще одним элементом декоративного оформления и будут способствовать хорошему настроению.

В ассортименте чая «Птицы Цейлона» можно найти и другие подарки для гостепримных друзей. В линейке чая «Птицы Цейлона» все основные стандарты черного, зеленого чая, а также чаи с цветочными, ягодными, фруктовыми добавками и со специями.

Для хорошего чаепития важно не только выбрать чай, но и правильно его заварить. Перед завариванием надо разогреть чайник, для этого в чайник надо налить небольшую горячей воды и оставить на одну минуту, затем ополоснуть чайник и слить воду. В разогретый чайник надо засыпать заварку из расчета на 200 мл воды 1 чайную ложку чая. При этом придерживаться правила: 1 чайную ложку чая без горки со среднелистовым чаем, 1 чайную ложку чая с горкой с крупнолистовым чаем.



Чай черный крупнолистовой, стандарт ОРА. Чай при заваривании дает светло-рубиновый настой, с медовыми оттенками во вкусе и аромате.



Чай черный крупнолистовой, стандарт РЕКОЕ. Такой чай при заваривании дает рубиновый настой, с насыщенным ароматом и с лёгкой терпкостью во вкусе.



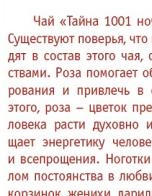
Чай «Эрл Грей и Лайм» – в основе черный крупнолистовой чай с ароматом бергамота и с цедрой и лепестками лайма, которые придают ему особенный цитрусовый вкус.



Чай зеленый, стандарт Young Hayson. У чаю светлый и прозрачный настой, а вкус нежный, и неинтенсивный сладковатый.



Чай «Тайна 1001 ночи» – в основе черный и зеленый крупнолистовой чай, для волшебного аромата и вкуса приправленный лепестками розы.



Чай «Тайна 1001 ночи» назван так «неспроста». Существуют поверья, что цветы, лепестки которых входят в состав этого чая, обладают магическими свойствами. Роза помогает обрести магическую силу очарования и привлечь в свою жизнь любовь. Кроме этого, роза – цветок преображения, и заставляет человека расти духовно и совершенствоваться, насыщая энергетику человека светлой энергией любви и всепрощения. Ноготки (календула) считаются символом постоянства в любви, поэтому букеты солнечных корзинок женщины дарили своим возлюбленным, эти цветы украшали свадебные торжества. А вот основное магическое свойство василька – защита людей от недобрых духов. Добавки сюда поверья о свойствах яблока, которое считается одним из самых действенных инструментов против старости, болезней, упадка сил и негатива.

Вот такая Тайна скрывается за названием чая. Чай «Птицы Цейлона» Тайна 1001 ночь может быть отличным напитком для вечернего чаепития.

Птицы Цейлона

В чайник с заваркой налить горячий воды до самого верха, для черного чая температура воды должна быть 100°С, для зеленого – 60–80°С, для смеси черного и зеленого чая, как «Тайна 1001 ночи», 80°С. Чайник накрыть крышкой и выдержать для черного чая 2–3 минуты, для зеленого чая 30 – 60 секунд, для смеси черного и зеленого чая 1–2 минуты. Чай готов. Теперь нужно разлить ароматный чай по чашкам, не разбавляя его водой. Если чай оставил в чайнике с заваркой, то будет очень крепкий настой. Тогда чай в народе называют заваркой и пьют, разбавляя водой. Вкус и аромат такого чая можно назвать «разбавленным». В век современных технологий, мы чаще общаемся по телефону и через интернет, порой забывая о радостях живого общения. А ведь так хорошо в уютном кругу близких и друзей за чашечкой ароматного чая «Птицы Цейлона» согреться и насладиться общением!



На пачках чая «Птицы Цейлона» изображен символ «Лев с мечом». Это данная правителством Шри-Ланки гарантia того, что приобретенный покупателями чай является высококачественным 100% брендингом чая, упакованного в Шри-Ланке. Бренд с нанесенным на упаковку логотипом «Лев с мечом», соответствует стандартам качества, установленным Чайным Советом Шри-Ланки.

Всем приятного чаепития и теплых встреч!

Надежда Митропольская,
Бренд-менеджер ТМ «Птицы Цейлона»

Пополнение в семье «Море чая»

«Море чая» в подмосковном Реутове

Всем известно, что Море чая – крупнейшая северо-западная чайная сеть магазинов. До этого момента чай из ассортимента Море чая нельзя было приобрести в Москве, что сильно огорчало наших многочисленных клиентов из столицы. И вот свершилось – 1 сентября состоялось открытие «Море чая» в подмосковном городе Реутове. Это на востоке Москвы, в пешей доступности от метро Новокосино. Магазин уютно расположился в прикассовой зоне сети магазина здорового питания, что значительно экономит время покупателей. В день открытия покупателей угощали вкуснейшим чаем с шоколадными конфетами, были разыграны призы.

Магазин в Реутове относится к франчайзинговой сети «Море чая» и соответствует всем ее фирменным стандартам. Главное преимущество «Море чая» в том, что чай здесь настоящий. Наша девиз

“Где чай вырос, там и упакован”. Вы можете быть уверены в том, что мы продаем натуральный чай, без примесей дешевого сырья, упакованный в странах производств. Ароматный китайский, крепкий индийский и великолепный цейлонский чай никого не оставят равнодушным. Здесь также широкий выбор посуды, чайных аксессуаров, а также море чайных подарков. Ну а тем, кто любит кофе, тоже стоит заглянуть в этот магазин. Вас приятно удивит разнообразие сортов кофе Мадео: от плантационных до десертных.

В Море чая в Реутове каждый день проходит дегустация чая, действуют акции «Чай недели», «Чай месяца» и другие интересные предложения. Как и в любом нашем магазине, здесь вам представляют полный ассортимент чая и чайных напитков, доступный в сети.

Приглашаем Вас посетить «Море чая» в г. Реутов по адресу:

м. Новокосино, пр. Юбилейный, д. 47

Телефон: +7 (981) 752-49-33

Режим работы: с 09-30 до 21-30



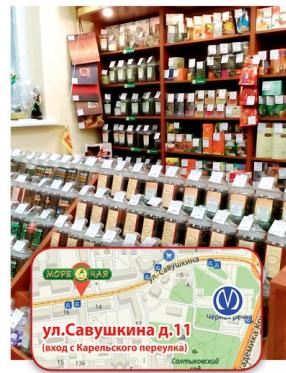
• Более 20 лет успешной работы на рынке
• Готовый бизнес «под ключ»
• Выгодные условия ведения бизнеса по франшизе
Подробности на сайте: www.morocha.ru
Внимание! До 31 декабря 2018 года действуют специальные условия!
Франшиза не распространяется на г. Санкт-Петербург

«Море чая» в Санкт-Петербурге

Мы вернулись!
Новый магазин
на Черной речке!

Наш новый адрес:
ул. Савушкина д.11
(м. Черная речка)
Режим работы:
с 9-00 до 21-00

Ждем вас в гости!



Новый магазин
на Горьковской!

Адрес:
Сытнинская пл., д. 4 лит.б
(м. Горьковская)
Режим работы:
с 9-00 до 21-00



Порционный прессованный пуэр Ча Бао

Время – величайшее богатство, потому как этот ресурс невыполним. Современные реалии диктуют свои правила и, повседневные действия стремятся к упрощению, оставляя всё меньше приятных ритуалов в нашей жизни. Но совершенно не обязательно полностью отказываться от удовольствия выпить хорошего чая и зарядиться энергией. И если утром у Вас нет лишнего часа – двух на полноценную чайную церемонию – можно просто бросить в чашку или в чайник и заварить маленько пятиграммовую тонку пуэра.

Точа – форма прессовки в виде гнезда, бывает весом 100, реже 200 граммов, а сегодня поговорим о миниточках, «таблетках» и «квадратах» торговой марки Ча Бао.

Мелкая прессовка избавляет Вас от хлопот с расслоением прессованного чая, или пересыпанием

листового. Это порционный чай. Одна точа, «таблетка» (медальон), «квадрат» рассчитаны на заваривание в небольшой ёмкости (чашке, чайнике, гайвань). На серёзный объём (больше 0,5 литра) лучше взять две порции.

Как правило, это молодой, и потому доступный пуэр, вполне приятный на вкус. Подходит для повседневных чаепитий.

В ассортименте магазинов Море Чая и в Международном Центре Чая на Фонтанке есть 14 видов мелкой прессовки с различными добавками и без.

Это 4 вида чёрного (шу) пуэра без добавок: два вида квадратиков с разными вкусовыми оттенками, пуэр медальон и точа. Три вида шен пуэра: медальон и квадрат без добавок, а также точа шен с лотосом. Это бодрящий напиток, который поднимает настроение и мягко очищает организм.



Чай по-немецки

«Английское чаепитие», «Файф-о-клок», «Время чая». Все эти названия у нас на слуху с детства и создается впечатление, что Англия была первой, кто познакомил Европу с таким прекрасным напитком, как чай. Однако это не совсем так.

Европейской страной, установившей в 16 веке торговорыческий путь из Китая, с целью поставки чая, была Португалия. Чуть позже он появился в Голландии и Германии. А уже потом в Англии.

В Германии появление чая датируется 1657 годом (в России же он появился в 1638 году) – именно в этом году появляются аптеки-цениники с Herba thea в Нортхаузене. В 1662 году – аналогичные в Ульме и Лигнице. Да, первоначально в Германии чай считался целебным и продавался в аптеках. Этому немало способствовал врач Корнелиус Дёкер (Бонтеук) профессор университета во Франкфурте-на-Одере и лейб-медик Великого курфюрста Фридриха Вильгельма.

Доктор Бонтеук был страстным поклонником чая и считал, что чай помогает истощенным и усталым людям, придает им веселье, делает сильными и жизнерадостными. Он всячески проповедовал отказ от пива и шнапса в пользу полезной новинки. К сожалению, в результате несчастного случая док-

тор Бонтеук погиб в возрасте 38 лет.

В отличие от английской аристократии, в Германии этот напиток воспринимали неоднозначно. Так например, Föte был его большим поклонником, а Гейне относился с достаточной долей скептицизма.

На сегодняшний день чай не является самым популярным напитком в Германии. И хотя 9 из 10 немцев так или иначе употребляют его, он все-таки уступает кофе, традиционному гинсу и шерли (безалкогольному напитку на основе минеральной воды). Это не касается только Восточной Фризии, где потребляет около четверти всего годового немецкого импорта чая (на каждого жителя этого региона приходится около 2,5 кг чая в год, что даже больше чем в Великобритании).

Несмотря на это, немецкие ароматизированные чайные смеси признаны лучшими в мире. Во многом этому способствовали любовь немцев к красоте, точности и порядку. Не даром, немецкие стандарты качества в области питания самые строгие в мире. И в наших магазинах вы можете попробовать чай «Анны» – настоящий немецкий чай от компании WB Tea & Coffee Factory».

Юлия Моисеева,
Бренд-менеджер ТМ «Анны»



Остальные виды – шу пуэр с различными добавками.

Идеальный напиток для осени – шу пуэр с розой. Роза усиливает согревающий эффект чая, снимает усталость, благотворно влияет на кровь. Эта добавка делает его вкус сладковато-фруктовым.

Шу пуэр с хризантемой хороший для иммунной и сердечно-сосудистой системы, снимает жар и головную боль. Хризантема добавляет вкусу пуэра пряную горчинку вперемешку с медовой сладостью.

Шу пуэр с лавандой удивляет контрастом, сочетающимся в нём ингредиентов. Тонизирующий эффект пуэра удивительным образом не растворяется в расслабляющей волне лаванды. Напиток успокаивает и придаёт сил, устраняет головную боль, поднимает настроение и снимает усталость. Обладает ярким цветочным ароматом.

Шу пуэр с мандариновой цедрой радует пикантной цитрусовой нотой. Помогает организму бороться с вирусами, снимает головную боль.

Пуэр с апельсиновыми корочками помогает снизить сахар в крови и способствует пищеварению. Наполняет пространство гёймским ароматом праздника.

Пуэр с жасмином – сочетание сильного характера чая с утончённой нежностью цветов. Успокаивает и снимает усталость, мягко тонизирует.

Ещё один шу пуэр с цветочной добавкой – пуэр с османтусом. Способен снять незначительную боль, согревает, помогает при кашле. Цветки османтуса дополняют вкус пуэра фруктовой персиковой нотой.

Все эти маленькие гнездышки квадратики и медальоны упакованы в разноцветную фольгу, что позволяет визуально различать их в феерии разнообразия вкусов и ароматов и, конечно, украсить ваш подарок другу.

Приобрести миниточки, квадраты и медальоны можно в нашем интернет-магазине: morgchamag.ru. и во всех магазинах Море Чая.

Лхаче Каини,
Чайный эксперт

НОВИНКИ

«Кволити» Драгоценность
Черный чай с амаретто, сафлором и вишней
в пакетиках-пирамидках.

«Кволити» Драгоценность
Черный чай с апельсином и кусочками корицы
в пакетиках-пирамидках.

Книга Легенды о кофе Том I
Кофе Мадео "Эфиопия Yirgacheffe"
100% арабика, молотый

Книга Легенды о кофе Том II
Кофе Мадео "Бразилия Ipanema Icatu"
100% арабика, молотый

Новости розничной сети в ноябре

• Акция месяца

Чай «Маброк» (Шри-Ланка) и весовой чай «Анрайз» (Германия).



С 1 по 30 ноября 2018 года совершите единовременную покупку чая «Маброк» или «Анрайз» и получите печать «Акция месяца» на чек. По одному печати за каждые 500 рублей покупки. Каждую печать можно будет обменять на скидку 50 рублей при покупке любой посуды «Ча Бао» до 15 января 2019 года.

В последующие месяцы 2018 года подобная акция будет повторяться с разными торговыми марками, и, делая регулярные покупки, вы можете накопить необходимое количество чеков с печатями, чтобы оплатить ими, например, чайник «Ча Бао».

Обмен чеков с печатями на деньги невозможен.

• Акция «Маброк» дарит подарки.

С 1 по 30 ноября 2018 года при единовременной покупке чая «Маброк» на сумму от 1500 рублей получите в подарок пачку чая «Маброк» «Сибирской смеси» в фольге, 85 гр.

В дополнение к этому, весь ноябрь, у ценителей чая «Маброк» есть возможность получить полезный подарок от торговой марки «Маброк» - фирменный термос с покрытием «soft-touch» и гравированным логотипом, объемом 0,5 л. Для этого необходимо в период с 1 по 30 ноября 2018 года собрать чеки за покупку чая «Маброк» на сумму от 2900 рублей и обменять их на термос в магазине.

• Традиционная акция «Чай недели» ждет вас во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге - скдика до 21% на указанные позиции чая.

• Новинки новогоднего ассортимента чая уже в продаже!



Мы готовы вам предложить богатый ассортимент чая в тематических упаковках к новогодним праздникам для вас и ваших близких и друзей. Чай из Индии и Шри-Ланки, классический черный и зеленый, а также с натуральными добавками.

Подробности этих и других акций, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morecha.ru

Вышеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточните у продавцов.

Следите за новостями сети на нашем сайте: www.morecha.ru и в группах в социальных сетях:

ВКонтакте: http://vk.com/morecha_ru - участвуйте в ежемесячных розыгрышах подарков.

Facebook: www.facebook.com/morechamag

Премиальная линейка Dilmah. Эксклюзивно для «Моря чая»



Дилма – крупнейший на Цейлоне экспортёр фасованного чая со знаком цейлонского льва. Зеленые пачки Дилма в сегменте массового чая хорошо знакомы российскому потребителю. Но до сих пор в Россию не поставлялись премиальные сорта чая Дилма. В 2018 году магазины «Море чая» заключили с Дилма эксклюзивный договор на поставку Премиум линейки чая Дилма и элитной t-серии.

История чая Дилма

Меррилл Дж. Фернандо посвятил свою жизнь цейлонскому чаю. Еще в далеком 1950 году, когда чайная промышленность Шри-Ланки была сосредоточена в руках нескольких крупных корпораций, он твердо решил, что ради людей будет бороться с коммерциализацией чая, с такой любовью и трепетом производимого в его стране. Ему потребовалось почти четыре десятилетия, прежде чем в 1988 году он основал свой собственный бренд – Дилма.

Дилма стала первым брендом, принадлежащим производителю и предлагающим чай, собранный и упакованный в месте произрастания. В отличие от купажей чаев разного происхождения, которые захватили полки супермаркетов, бренд Дилма предлагает свежесобранный и упакованный на Цейлоне чай, следовательно, богатый насыщенными вкусом, ярким ароматом и природной пользу.

Дилма – уникальный чай. Этот бренд, основанный на страстном стремлении к качеству и аутентичности чая, также является частью философии, которая выходит за рамки коммерции и видит бизнес в первую очередь как служение людям.

В премиальной линейке Дилма представлены чаи настолько разные, что найдется чай под каждое Ваше настроение. Господин Фернандо и его помощники подбрали эту коллекцию с целью продемонстрировать разнообразие чаев Дилма, индивидуальность каждого и спектр вкусов и ароматов, которыми ежедневно наслаждаются чайные мастера Цейлона.

Вот некоторые сорта из Премиум линейки Итальянский Мандарин: чай средней крепости, дающий настой красно-коричневого цвета. Во вкусе раскрывается тонкий вкус мандарина.

Зеленый цейлонский чай Янг Хайсон: плотно скрученные целые листья зеленого чая оливкового цвета. При заваривании лист раскрывается, но сохраняет свой цвет. Настой медово-желтый с зеленоватым отливом. Аромат чая напоминает слегка поджаренную головку и древесину. Чай оставляет ощущение свежести. Последние спадки.

Имбирный чай: смесь среднелистистого и крепкого гранулированного черных чаев. Настой ярко-коричневый с каштановыми переливами. Это терпкий чай, в котором аромат имбиря раскрывается в нежном облаке ярких и мягких специй.

Средиземноморский мандарин: оранжево-коричневый, с желтыми переливами, этот чай сразу облагораживает вас своим ярким ароматом спелых ман-



даринов, горьких апельсинов и лимона с медом. Пряный чай с карамельным послевкусием.

Зеленый чай с марокканской мяты: сочетание этого нежного цейлонского зеленого чая с мягкой «прохладой» листьев перечной мяты делает его идеальным после обеда.

Розы и французская ваниль: соблазнительный напиток, сочетающий в себе прекрасный чай Пеко из высокогорного района Нувара Элия с чувственным ароматом лепестков роз. Нежный чай с мягким сладким цветочным ароматом розы составляет женский, но-настоящему нежный напиток.

Анна Бойкова

АДРЕСА МАГАЗИНОВ

www.morechacenter.ru

www.tdr.ru

Интернет-магазин «Море чая» –

www.morechamag.ru

1. и. Автова, Магазин дисконт, ул. Автова, д.8,

тел.: 8-952-200-28-71

2. м. Академическая, пр. Гражданский, д.80/1,

тел.: 950-86-90, 8-952-200-23-42

3. м. Беговая, ул. Богатырский, д. 54, тел.: 8-952-200-28-68 **NEW**

4. м. Беговая, ул. Савушкина, 128, тел.: 8-952-200-21-69 **NEW**

5. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25,

тел.: 8-952-288-92-28

6. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2,

тел.: 8-952-200-23-21

7. м. Владимирская, ул. Марата, д.26/11,

тел.: 8-952-200-24-63

8. м. Горьковская, Сытнинская пл., д.4, лит. Б,

тел.: 950-035-37-12

9. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1,

тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21

10. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д.10,

тел.: 8-952-200-21-83

11. м. Девяткино, Привокзальная пл., д.5Б,

тел.: 8-952-201-10-86

12. м. Дибенко ул., ул. Ленинградская д. 3,

тел.: 8-952-200-28-44

13. м. Дибенко ул., ул. Дибенко д.22 к1,

тел.: 8-952-200-21-89

14. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2,

тел.: 8-952-200-29-71

15. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33

16. м. Константина Проспект, ул. Ильиншина, д. 1,

тел.: 8-953-341-71-56

17. м. Купчино, пл. Балканская, д. 5,

тел.: 8-952-200-29-05

18. м. Купчино, ул. Димитрова д. 16,

тел.: 8-953-353-29-17

19. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6,

тел.: 8-952-200-21-33

20. м. Ладожская, пр. Наставников, д.31,

тел.: 8-952-200-25-65

21. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10,

тел.: 377-46-54

22. м. Ленинский пр., Ленинский пр., 93, к.1,

тел.: 981-40-53

23. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3,

тел.: 8-952-200-21-79

24. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 764-95-55

25. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20,

тел.: 324-78-80

26. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46,

тел.: 8-953-344-04-03

27. м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8,

тел.: 987-50-85

28. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д.41,

тел.: 980-11-33

29. м. Новочеркасская, ул. Революции, д. 15,

тел.: 8-952-200-28-01

30. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17,

тел.: 8-952-200-29-78

31. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62,

тел.: 8-952-200-22-74

32. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д.27 (**СКОРО ОТКРЫТИЕ**)

33. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13

34. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д.39,

тел.: 234-49-69

35. м. Пionерская, пр. Испытателей, д.13,

тел.: 8-952-200-24-87

36. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5,

тел.: 8-952-288-59-80

37. м. пл. Ленина, пр. Кондратьевский, д.50,

тел.: 8-952-200-26-01 **NEW**

38. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22

39. м. Пр. Большевиков, пр. Патриотов, д. 2,

тел.: 8-952-200-26-92

40. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, 53,

тел.: 8-952-200-28-75

41. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101,

тел.: 8-952-200-28-99

42. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д.32, к.1,

тел.: 8-952-200-21-92

43. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11,

тел.: 8-952-200-29-57

44. Международный центр чая www.inteacenter.ru

м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98

45. м. Садовая, Декабристов, д.46, тел.: 981-96-65

46. м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1,

тел.: 232-94-92

47. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8-10, тел.: 8-952-200-22-56 **NEW**

48. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14,

тел.: 8-952-357-67-26

49. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11,

тел.: 8-952-200-25-43 **NEW**

50. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 3,

тел.: 8-952-288-45-06

51. м. Чкаловская, Чкаловский пр., д.15, тел.: 981-31-35

52. м. Электросила, ул. Решетникова, д.3, тел.: 988-55-46

Регионы:

1. Великий Новгород, ул. Санкт-Петербургская, д. 10,

2. Великий Новгород, ул. Большая Московская, д. 112, ТЦ "Восточный", секция 67

3. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ Славянская Ярмарка, секция 36

4. Выборг, пр. Ленина, д. 28

5. Калининград, ул. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-81-99

6. Кингисепп, Большая Советская, 30, тел.: 8-904-618-04-30

7. Тюмень, ул. В. Гоголя, д. 10 (вход с ул. Богдановича), тел.: 8-982-777-11-50

8. Тихвин, 3 микр., д. 2/2

9. Сосновый бор, ул. Солнечная, д. 12, ТРК "Галактика", п. 211

Газета «Море чая» № 62 (ноябрь 2018). Рекламное издание. Зарегистрировано в Министерстве по делам связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № Т78-01982 от 14 февраля 2017г.

Учредитель: ООО «Биржевой дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ВОХ1268.

Издатель: ИЧ Чурб А.И. Адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д.10, лит.А, пом.1.

Подписано в типографии ООО "Типографский комплекс "Дикий".

Оформление в типографии ООО "Типографский комплекс "Дикий".

195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, помещение 44

Заказ тиража: ТДР-6004 от 16.10.18.

Печать на планш: 17.10.18. Печать по факту: 20.10.18.

Прил: 50.000, распространяется бесплатно.