



МАРТ – МЕСЯЦ SABRO TEA

Акция в марте

В магазинах Море чая март месяц объявлен **месяцем марки Сабро**. В рамках месяца будут проводиться бесплатные дегустации чая Сабро. А также при покупке любого цейлонского чая в марте этого года покупатель получит в подарок упаковку чайных пакетиков Сабро из одного из семи регионов Шри-Ланки.

ЧАЙ САБРО ТЕПЕРЬ ПРОИЗВОДИТСЯ НА НОВОЙ ЧАЙНОЙ ФАБРИКЕ

САБРО – ЧАЙ ИЗ СЕМИ РЕГИОНОВ ШРИ-ЛАНКИ

Чай Сабро – 100% цейлонский, очень достойный по качеству чай. Центральная коллекция бренда – чай 7 регионов из 7 знаменитых чайных регионов Шри-Ланки: Рухуны, Сабарагамуви, Канди, Увы, Димбулы, Уда

С аукциона чай поступает на фабрику в больших мешках по 10 и более кг. На первом этапе чай готовится к фасовке: на специальном оборудовании он очищается от черенков, мелких камней и прочих инородных примесей, которые могли случайно попасть в сырье в процессе его сбора и производства на плантации. Далее происходит процесс купажирования чая в больших барабанах, в результате которого получается blend, соответствующий определенному бренду и стандарту.

логотипа своей продукции. Недостаточно вырастить и упаковать чай на острове, он должен соответствовать высоким стандартам качества и иметь правильную упаковку. Льва разрешается наносить только на качественную и красивую упаковку, которая будет поддерживать имидж настоящего цейлонского чая. Чай Сабро, будучи 100% цейлонским чаем, упакованным на острове, получил разрешение наносить логотип чайного комитета на пачку.



Пусселавы и Нувару Элии, которые можно купить как в наборе, так и по отдельности. Эти регионы расположены на разной высоте над уровнем моря, в разных агроклиматических зонах Шри-Ланки. Различные природные условия позволяют в разных районах острова выращивать чаи с неповторимыми, свойственными только им вкусом и ароматом.

Чай представлен в элитном отделе магазина беспосредственной торговли международного аэропорта Коломбо, крупнейшего города Шри-Ланки. Чай Сабро пользуется особым успехом среди европейских туристов.

КАК ПРОИСХОДИТ ПРОЦЕСС ФАСОВКИ ЧАЯ НА ЧАЙНОЙ ФАБРИКЕ

Чай для Шри-Ланки – один из важнейших экспортных продуктов. Объемы экспорта достигают 300 млн кг в год, а количество основных стран-покупателей превышает 150. На сегодняшний день на острове работают около 150 экспортных чайных компаний, 50 из которых добились наибольшего успеха в своем деле. Согласно установленному в стране правилу существует разделение между компаниями, производящими сырье и компаниями-экспортерами. После того, как чай был произведен на плантационных фабриках, он поступает на чайный аукцион, на котором и определяются текущие цены на сырье. Далее чай покупают компании-экспортеры и либо фасуют его в брендированные упаковки с логотипом Цейлонского льва и отгружают зарубежным покупателям, либо прямо в больших мешках отгружают на фасовочные фабрики разных стран, в том числе и России. Еще 60 лет назад фасовка чая в пачки на Цейлоне была мало автоматизирована. Пачки собирались, наполнялись чаем и заклеивались вручную. Но постепенно все известные на острове чайные фабрики обзаводились современными машинами, производящими чайные пакетики, картонные пачки и выполняющими всю работу по фасовке чая.

На последнем этапе производится непосредственная фасовка чая в чайные пакетики, пачки, банки и другие виды упаковки.

Чайные пакетики производятся на специальных машинах, которые имеют производительность от 100 до 2000 чайных пакетиков за одну минуту. Процесс полностью автоматизирован. В машину подается чай, бумага для пакетиков, нитка, ярлык и картонные коробки в несобранном виде. На выходе получается готовая пачка с пакетиками, которую в пленку оборачивает еще одна машина или люди (в зависимости от степени автоматизации конкретной чайной фабрики).

Листовой чай сначала фасуется в фольгированные или целлофановые пакеты. Такой материал способствует лучшему сохранению вкуса и аромата чая. После этого пакеты с чаем помещаются в заранее собранные картонные пачки. Обычно эта работа все еще выполняется вручную. Но на современных чайных фабриках этот процесс также полностью автоматизирован, что позволяет исключить ошибки и придерживаться строгих санитарных норм. Людям проверяется лишь качество образцов готовой продукции.

ЦЕЙЛОНСКИЙ ЛЕВ НА СТРАЖЕ КАЧЕСТВА ЧАЙНОЙ УПАКОВКИ

К качеству и внешнему виду упаковки также предъявляются высокие требования. Особенно к тем, на которые наносится логотип «Цейлонский лев» – главный хранитель качества чая. Логотип Льва на пачке чая является гарантией 100% чистого цейлонского чая, выращенного и упакованного на Шри-Ланке. Логотип Цейлонского Льва принадлежит Чайному Совету Шри-Ланки, который, будучи основанным в 1976 году, является государственным регулирующим и административным органом чайной промышленности Шри-Ланки. Чайный Совет (или Чайное Бюро) тщательно контролирует использование логотипа. Не всякий цейлонский производитель удостоивается чести получить разрешение на размещение

НОВАЯ ЧАЙНАЯ ФАБРИКА НА ЦЕЙЛОНЕ

В январе 2019 года на Шри-Ланке была открыта новая чайная фабрика компании Евро Азия, производящей чай Сабро. На фабрике установлены самые современные машины, произведенные в европейских странах, что позволяет производителю чая поддерживать на фабрике самые строгие санитарные нормы и изготавливать продукцию, соответствующую высоким стандартам качества. На торжественной церемонии открытия новой фабрики, состоявшейся 29 января, присутствовали представители правительства Шри-Ланки и видные деятели чайной промышленности. Корреспонденты газеты «Море чая» также побывали на открытии и лично убедились в том, что фасовка чая Сабро теперь будет полностью перенесена в новую чайную фабрику. Помимо производственного блока в здании фабрики расположена современная титестерская лаборатория, в которой проводится тестирование чаев, поступающих в качестве образцов с аукциона. Профессиональные титестеры изучают присланные чаи и дают свои рекомендации для закупки на аукционе очередной партии чая под маркой Сабро. Также в прилегающих к фабрике помещениях находятся офисы руководителей, отдела закупок чая и отдела продаж, дизайнерский отдел, а также тех, кто контролирует процессы производства и отгрузки чая. Благодаря такой близости друг к другу всех важнейших секторов, у компании Евро Азия появилась возможность еще тщательнее контролировать весь процесс отгрузки чая, в том числе и в магазинах «Море чая», начиная от формирования заказа и заканчивая закладкой товара в контейнер для его отправки в Санкт-Петербург морским транспортом. Производство чая Сабро – это тщательный выбор сырья экспертами-титестерами, это контроль закупки качественного чая, купажирование и фасовка чая на самом современном оборудовании, контроль на всех этапах производства и гарантия качества от Чайного Бюро Шри-Ланки.

Анна Бойкова

МАТЕ – НАПИТОК БОГОВ

Мате – таинственный и прекрасный напиток, который по легенде, был дарован людям богами. История народов Америки до Колумба интересна и загадочна. И хотя такие названия племен как «майя», «инки» и «ацтеки» у всех на слуху еще с детства, в действительности нам очень мало что известно об этой эпохе. Мы знаем, что индейские цивилизации были не так уж и примитивны, как их пытались представить долгое время. Что были развиты языки, имелась письменность и научные изыскания. Что строились каменные города и изготовлялись идола, до сих пор поражающие воображение. А некоторыми достижениями мы продолжаем пользоваться до сих пор, хотя иногда и сами об этом не знаем.

Так произошло и с напитком «Мате». Согласно истории, до прихода конкистадоров индейцы Гуарани и Кечуа жили в родстве с окружающим миром, без использования каких-либо агрессивных технологий. Они знали и использовали около 800 растений, произрастающих в Амазонии. Одним из которых было и каа (ныне называемое Йерба Мате). Индейцы жевали сырые листья и процеживали их сок сквозь зубы. Делалось это потому, что сок растения придавал силу и бодрость, то есть был своеобразным «природным энергетиком». Однако, в полной мере, этот прекрасный напиток был окультурен (если так можно выразиться) монахами-иезуитами.

Дело в том, что прибывшие в Парагвай испанцы отмечали неагрессивность встречавших их индейцев Гуарани. Монахи-иезуиты так же отказались от насильственных действий, а просто стали строить миссии, потихоньку приучая индейцев к скотоводству, земледелию и христианству. Такое ненамное внедрение принесло свои плоды. Монахи вели записи о языке и культуре аборигенов и тогда-то и обратили внимание на необычное растение. Хотя в начале они окрестили его «дьявольской травой», чуть позже в полной мере оценили полезные качества и стали культивировать и выращивать Йерба Мате. Так же они изобрели и трубочку для питья, что бы защитить зубы. Так что современному способу

пить этот прекрасный напиток из калабаса (тыковки) с бомбической (трубочкой) мы обязаны именно им. Со временем обычай пить Йерба Мате распространился во все слои общества, а сами калабасы и бомбижы стали делать все красивее и изящнее. Чем же так хорош этот напиток, что без труда покорило сердца тысяч и тысяч человек?

Во-первых он действительно очень полезен, так как обладает тонизирующими и адаптогенными свойствами. Так же Йерба Мате часто используется в различных программах по снижению веса, так как

он уменьшает чувство голода, способствует усилению метаболизма, имеет диуретический и антимикробный эффекты, а так же антидепрессивное воздействие на человека. На сегодняшний день очень многие люди предпочитают Йерба Мате другим видам напитков. И мы рады предложить его Вам в линейке чаев ТМ «Анрайз»: «Мате-зеленый» (состав: мате зеленый), «Мате-мат-ный» (состав: мате зеленый, лимонная трава, мята перечная крупнолистная, лепестки



подсолнечника, ароматизатор – натуральные масла). Эти сорта порадуют Вас своим вкусом и подарят запоминающиеся ощущения.

Юлия Моисеева,
Бренд-менеджер ТМ Анрайз



С 2001 года
Птицы Цейлона



НОВИНКИ «Ассорти» 2 чая в 1 пачке



**черный 2 в 1
ОРА и РЕКОЕ
(75+75) 150 г.**



**черный 2 в 1
ФВОР и ОР1
(75+75) 150 г.**

Специально для тех, кто еще не знаком с чаем «Птицы Цейлона» или еще не раскрыл для себя весь ассортимент чая этой торговой марки, предлагаем наши НОВИНКИ: «2 в 1 ОР1 и ФВОР» и «2 в 1 ОРА и РЕКОЕ».

В одной пачке два вида черного чая. Пары подобраны так, что из одной пачки вы сможете попробовать и крупнолистовой чай с нежным медовым вкусом, с золотисто-янтарным настоем, и среднелистовой чай с крепким терпким вкусом, с ярко-рубиновым настоем.

Различные вкусовые качества чая двух разных стандартов позволяют из одной пачки заварить и чай для бодрого яркого утра, и чай для спокойного семейного вечера.

И полезно знать, что время заваривания чая с крупным листом должно быть больше, чем для мелколистового чая. Для чая стандартов ОР1 и ОРА – 5-6 минут, а для чая стандартов ФВОР и РЕКОЕ – 4-5 минут.

Как и остальной ассортимент чая «Птицы Цейлона», чай «2 в 1» участвует в постоянной АКЦИИ. На каждой упаковке по две печати. Условия АКЦИИ написаны на обороте упаковки.

Приятного чаепития и теплых встреч!

Надежда Митропольская,
Бренд-менеджер ТМ «Птицы Цейлона»

ОТКРЫТИЕ НОВОГО МАГАЗИНА «МОРЕ ЧАЯ»

Мы хотим быть еще ближе к вам и 25 февраля открылись по адресу: Светлановский проспект, д. 109.

Все в наших лучших традициях! Вас приятно удивит большой выбор качественного чая и кофе со всего мира, красивой посуды на любой вкус, сладостей и продуктов для здоровья.

А чтобы вопрос выбора подарка для ваших близких был простым, хотим порадовать вас широким ассортиментом подарочных наборов: чайными и кофейными корзинами, букетами и композициями.

Мы стали ещё уютнее, приходите к нам на чай и беседы о нем!



ИВАН-ЧАЙ КУПЕЧЕСКИЙ. КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ...

Иван-чай я впервые попробовала еще зимой 2012 года, будучи беременной четвертым сыном. Муж принес баночку с чудо-заваркой прямо в роддом. Чай оказался очень вкусным. Он оказался не просто травой, как тогда было принято считать, а настоящим янтарным настоем, как у обычного чая. В нем не было горечи, но такой приятный цветочно-фруктовый вкус. Узнав о полезных свойствах понравившегося напитка, я решила делать его вручную. И так, спустя лето 2013 года несколько мясорубок (в них прокручивались листья кипрея, из которого делают иван-чай) и получив лишь 5 кг чая из собранных 50 кг сырья, я пришла к выводу: без профессионального оборудования не обойтись. По предыдущему опыту производства продуктов питания я понимала, что, закупив оборудование, можно делать продукт в разы качественнее и выводить на хорошие объемы производства.

Многим существующим производителям не хватало средств на приобретение машин, и поэтому на рынке то и дело встречался некачественный продукт. Закупать ферментаторы, роллеры, сушильные шкафы и прочее оборудование я решила в Китае, уж там-то точно знают толк в чайном искусстве! Договорившись с 16 фабриками в разных городах КНР, я вместе с мужем и сыном, знающим английский и китайский, отправилась в Китай. За две недели нам удалось посетить почти все намеченные заводы и узнать все необходимое о методе изготовления чая. Китайские фабрики делали его так: сначала заваливали листья, вороша их в контейнерах, а затем скручивали их в роллере, ферментировали в условиях повышенной влажности и сушили.

Залупили производство мы в 2014 году. К этому времени успели адаптировать оборудование под изготовление именно иван-чая. Я заметила, что у многих производителей, даже у тех, кто приобрел профессиональные машины, иван-чай был «сгоревший»... Экспериментируя с температурой в печах, я поняла, что это происходит потому, что большинство производителей просто копируют китайский метод производства обычного чая. Листья у него другие — жесткие и грубые, поэтому в Китае его и сушат при температуре 80-90°. Иван-чай нежный, и мы сушим



его при 45°. Правда, из-за этого, сушка идет в два раза медленнее и приходится больше тратить на электричество, но оно того стоит!

Чтобы сделать из только что сорванного листа иван-чая вкусный, полезный и красивый продукт иногда может потребоваться до 5 дней работы! Сначала мы подвяливаем свежий лист, чтобы он стал эластичным и

податливым. Заваливание происходит на бамбуковых стеллажах, при этом каждый час специальные люди переворачивают листья с одной стороны, то другой, чтобы исключить высохшие листья или сопревшие. Это непременно нужно делать не реже, чем раз в час, поэтому летом производство работает круглосуточно. Когда лист подвялился, он отправляется в роллеры,

специальные машины для скручивания чайного листа. Там листья проводят от 20 минут до часа в зависимости от месяца и местности сбора. Далее иван-чай отправляется на ферментацию — едва ли не самый важный процесс в производстве иван-чая, так как в свежей траве очень много алкалоидов, веществ, которые накапливаются в печени и имеют противопоказания к применению. При ферментации (биологический процесс, в ходе которого происходит взаимодействие клеточного сока растения с кислородом) алкалоиды разрушаются на флавоноиды, благодаря чему напиток становится безопасным для употребления. Да еще и каким вкусным! После окончания процесса ферментации листья приобретают очень приятный запах сухофруктов с цветочными нотками, и чай становится похожим по цвету и виду на обычный цейлонский крупнолистовой чай. Потом происходит сушка в печах не выше 45°, чтобы донести до покупателя всю пользу, тепло и нежность солнечного леса, где и произрастает наш главный персонаж «Иван».

ЦУКАТЫ КУПЕЧЕСКИЕ

В общем, про иван-чай мы знаем все и рассказывать о нем можно бесконечно, мы действительно его очень любим и дело это у нас очень душевное и вдохновляющее. Недавно у нас появился не менее вкусный и вдохновляющий продукт — вкуснейшие цукаты из волшебной тыквы, моркови, клюквы и ревеня! Вы просто не представляете, как это вкусно!!!

Технологи долго колдовали над идеальной пропорцией овощей, сахара и стевии (сладкой травы, выступающей в роли консерванта и подсластителя), и у них это получилось! Даже самые строгие критики были покорены этими вкусами! Сушим так же при 45°, не больше, так что все витамины свежих овощей сохранены в полном объеме!

В обычном виде тыкву и морковь мало кто готов употреблять. А ведь в этих овощах содержится колоссальное количество витаминов и микроэлементов. В виде цукатов эти овощи очень вкусные. Их любят и взрослые, и дети. Цукаты являются достойной альтернативой конфетам, чипсам, сухарикам.

Обязательно попробуйте и Вы новую линейку «Здоровый перекус». Уже во всех магазинах «Море чая»!

**Оксана Черкашина,
Директор компании-производителя
Купеческого иван-чая**

ЭКСУРСИИ В МУЗЕЕ «МОРЕ ЧАЯ»

Приглашаем Вас в единственный в Санкт-Петербурге музей чая, созданный специалистами «Море чая» при поддержке Чайного комитета Шри-Ланки, а также крупных чайных компаний из главных чаепроизводящих стран мира. В музее представлены экспонаты XIX-XX веков и инсталляции на чайные темы, рассказывающие об истории чая. В трех залах чайные предметы и артефакты сгруппированы по трем основ-

ным темам: русский чай и история чая в России, история цейлонского и индийских чаев, история и культура китайского чаепития. Среди экспонатов: восковые фигуры цейлонской сборщицы чая и Купчихи за чаем, макет чайного двора XIX века, старинные самовары, рабочее место титестера Шри-Ланки, предметы и информационные плакаты, представленные чайными компаниями, и многое другое.



**В КОНЦЕ ЭКСКУРСИИ ВАС ЖДЕТ
ДЕГУСТАЦИЯ ЗНАМЕНИТЫХ СОРТОВ
ЧАЯ СО ВСЕГО МИРА**

**Запись по телефону:
8 (812) 310-36-98**

**наб. р. Фонтанки, 91
www.museumtea.ru**



Новости розничной сети

Март

Цейлонский чай «Сабро»

В марте всем покупателям любого цейлонского чая марок Сабро, Кваилити, Шери, Маброк, Птицы Цейлона, Свежий чай, Избранное из Моря чая – подарок за каждые 350 рублей в чеке – 1 пачка (5 чайных пакетиков) из набора Сабро «Семь чайных регионов Шри-Ланки». Весь март в магазинах «Море чая» проводятся бесплатные дегустации разных сортов чая Сабро.

Индийский чай «Голден Типс»

В марте, при покупке чая ТМ «Голден Типс» от 1000 рублей (с учетом всех скидок), где в составе есть деревянная шкатулка, в подарок чай «Голден Типс «Ассам» 100гр в текстильном мешочке.

Готовимся к весне!

Качественный и натуральный чай, вкусные сладости, красивые аксессуары для домашнего чаепития – что может быть приятнее получить к весенним праздникам!

Традиционная акция «Чай недели»

ждет вас во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге – **скидка до 21%** на указанные позиции подарочного чая, чая в пачках и на развес.

Встречайте НОВЫЕ ПОСТУПЛЕНИЯ!

Позиции из объявления в магазинах можно приобрести со скидкой до 26% только в течение марта. Знакомьтесь с удовольствием! Приятного чаепития!

ВАКАНСИЯ!

Требуется продавец в магазин «Море чая» на набережной р. Фонтанки, 91.

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 уточняйте у продавцов.

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

- vk.com/morecha.ru – участвуете в ежемесячных розыгрышах подарков или скидок 25%
- www.facebook.com/morecha1
- ok.ru/group/54990788755557



ЖАСМИНОВОЕ КОЛЬЦО



Эти аккуратные изящные маленькие колечки восхищают не только красотой формы и тонким ароматом. Это еще и плод кропотливого труда. Каждая нежная завязь быстро и ловко собрана на высокогорной плантации в провинции Юньнань, и в тот же день искусно накручена на бамбуковую палочку. После того как почки с двумя верхними листочками превратились в колечки нефритового цвета, сырье поместили в одну емкость с цветками белого юньнаньского жасмина. Чобы аромат жасмина ярко расцвечивал в чашке и оставался стойким, манипуляцию проделали не единственный раз.

Прежде чем чайное и цветочное сырье превратится в изысканный напиток, мастеру предстоит выбрать подходящие чайные флеш и цветки жасмина специального сорта. Далее, пока чай ароматизируется, мастер будет внимательно следить за влажностью листьев, за температурой в помещении, за тем, как видоизменяется лист. Ведь это влияет на качество конечного продукта. Алхимия слияния ароматов чая и жасмина продолжается от 10 до 24 часов. Сохранить аромат жасмина – главная задача мастера, который изготавливает чай. Та же задача стоит и перед тем, кто чай заваривает. Поэтому жасминовый чай стоит готовить на воде, температура которой не превышает 90°. Посуду лучше взять из тонкого фарфора. Если хотите полюбоваться тем, как жасминовые кольца разворачиваются в нежные тонкие флеш, возьмите стеклянную гайвану. Не стоит слишком часто открывать крышку емкости для заваривания, чтобы аромат не улетучился.



Лхаце Канри, Чайный эксперт

По окончании школы выпускникам выдается сертификат о завершении базового курса. Желющие продолжить свой путь изучения чая могут записаться на углубленный курс.

ШКОЛА ЧАЙНОГО МАСТЕРСТВА

Наши ученики знакомятся со всеми сортами китайского чая и их историей, учатся отличать качественные чай и правильно их заваривать, осваивают таинство чайной церемонии.



Темы занятий в школе чайного мастерства:

- 1 История чая. Легенды, герои, традиции.
- 2 Классификация китайского чая.
- 3 Виды, технологии изготовления, отличия.
- 4 Посуда для чая.
- 5 История, виды, предназначение, как выбрать.
- 6 Вода. Приготовление, оценка. Варка чая методом Лу Юя.
- 7 Чай и здоровье. Полезные свойства, ограничения.
- 8 Как правильно выбирать чай. Категории оценки чая.
- 9 География чая. Районы произрастания чая. История знаменитых чаев.
- 10 Философия чайного действия. Чайная церемония Гунфу ча. Как способ познания себя и мира.

Ведущий лекций и школы чайного мастерства – китаевед, чайный мастер с 17-летним стажем, специалист Международного центра чая, Евгений Кашкалов. За его плечами факультет культуры Востока ГУКИ, неоднократные поездки в Китай с целью изучения чайной культуры.

Тел. для связи: +7 (953) 361-58-19

Адреса магазинов

www.morecha.ru

Интернет-магазин «Море чая» – www.morechamag.ru

1. м. Автово, Магазин дисконт, ул. Автово, д. 8, тел.: 8-952-200-28-71
2. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
3. м. Беговая, пр. Богатырский, д. 54, тел.: 8-952-200-28-68
4. м. Беговая, ул. Савушкина, 128, тел.: 8-952-200-21-69
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.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
7. м. Владимирская, ул. Марата, д. 26/11, тел.: 8-952-200-24-63
8. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
9. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109 NEW
10. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
11. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5А, тел.: 8-952-201-10-86
12. м. Дыбенко ул., ул. Ленинградская д. 3, тел.: 8-952-200-28-44
13. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, 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. Командантский Проспект, ул. Ильинкина, 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. Ярославская, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
20. м. Ладожская, пр. Наставника, 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., д. 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.: 362-78-89
26. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
27. м. Международная, ул. Бели Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
28. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 980-11-36
29. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
30. м. Новочеркасская, пр. Новочеркаский, 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 NEW 981-47-55, 8-952-397-36-61
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. Пионерская, 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
38. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22
39. м. Пр. Большевиков, пр. Пятилеток, д. 2, тел.: 8-952-200-26-92
40. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 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 м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
45. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 981-96-65
46. м. Спортивная, Большая пр. П.С. д. 1, тел.: 232-94-92
47. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, NEW 10, тел.: 8-952-200-22-56
48. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
49. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, NEW 8-952-200-25-43
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. Электростанция, пр. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Регионы:

1. Великий Новгород, ул. Б. Санкт-Петербургская, д. 10
2. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36
3. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»
4. Выборг, пр. Ленина, д. 28
5. Выборг, Вокзальная ул., д. 5
6. Калининград, ул. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-81-99
7. Кингисепп, Большая Советская, 30, тел.: 8-904-618-04-30
8. Кингисепп, ул. К. Маркса, 29, тел.: 8-904-618-04-30
9. г. Реутов, м. Новоосино, пр. Юбилейный, д. 47, тел.: 8-917-525-49-33
10. Тюмень, ул. В. Гольцова, д. 10/52 (вход с ул. Богдановича), тел.: 8-982-777-11-50
11. Тихвин, 2 мкр-н, д. 1, ТЦ «Иматра»
12. Сосновый бор, ул. Солнечная, д. 12, ТРК «Алантика», п. 211 NEW Казавхан, г. Астана, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Жеруен»

Газета «Море чая» № 95 (март 2019). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство ПИ № 1778-01892 от 14 февраля 2017. Учредитель: ЗАО «Портальный дом «Афины». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 16Н. Издатель: ИИ Чурков А. И. Адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, BOX1268. Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 16Н. Главный редактор: Бойкова А. С. Отпечатано в типографии ООО «Типографский комплекс «Центр» 190027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А помещение 4А. № заказа 792 от 14.02.2019: печать по плану и по факту: 26.02.2019. Тираж: 30 000 экз., распространяется бесплатно.

