



## ЧАЙНЫЙ ПУТЬ В ЦИФРАХ

**25 лет работы**

Магазин Море чая исполняется 25 лет. Наша богатая чайная история стала возможной благодаря ответственной, честной и самоотверженной работе всех членов нашей команды. Любовь к своему делу помогает нам год за годом выполнять нашу главную миссию – делать высококачественный чай со всего мира доступным для российских Ценителей чая. Руководствуясь нашими принципами, мы продолжаем идти по чайному пути, предлагая любителям чай и хороший продукт, и знания о нем. На сегодняшний день Море чая – это не только магазины. В семью Море чая входит множество важных чайных структур. Это и Комитет контроля качества чая, который тщательно проверяет все, что попадает на полки магазинов; и Чайный Клуб, где пьют отборные китайские сорта под руководством чайных мастеров с десятилетним опытом; и Чайная школа, которая обучает чайным премудростям и продавцов, и всех желающих прикоснуться к знаниям о чае; и Музей, открывающий дверь в мир чая со всего света; и Чайное кафе, где сомелье экспериментируют с чайными коктейлями; и Студия чайных подарков, удивляющая красотой чайных форм и воплощений; и газета «Море чая» вот уже почти 15 лет регулярно рассказывающая вам о новостях в мире чая и самых лучших сортах чая. Все вместе мы стараемся сделать чайную культуру, такую богатую и разнообразную, современной и доступной. И надеемся, что с нашим скромным участием и вы полюбите чай так же, как любим его мы.



**66 розничных магазинов**

Мы уделяем большое внимание улучшению наших услуг, открывая с 1995 года магазины во всех районах Санкт-Петербурга. За последние несколько лет на нашем чайном пути к нам присоединились еще несколько городов России и интернет-магазин. То ли еще будет.



**104 выпуска газеты**

**30 надежных поставщиков со всего мира**

Море чая гордится многолетним сотрудничеством с десятками поставщиков со всего мира. Это и уважаемые цейлонские чайные фабрики, и производители чая из Индии, Китая и Германии. Очень важен выбор поставщиков-производителей. Ведь именно они определяют уровень качества. Мы выбрали лучших производителей самого качественного чая. В каждой из крупнейших чайных стран у нас есть партнер, с многолетней положительной репутацией, а значит, и гарантированная возможность поставлять нам свежий и качественный чай. Наши основные партнеры: на Цейлоне – Mabroc Teas, Qualitea Ceylon, Ceylon Tea Land, в Индии – Golden Tips Co., в Китае – Hunan Tea Group Co., в Германии – W&B Tea and Coffee Factory.



Газета Море чая с 2005 года продолжает рассказывать о новостях чайной сферы и делиться с вами опытом, накопленным за 25 лет работы с чаем. Все выпуски вы найдете на сайте [morecha.ru](http://morecha.ru) или, отсканировав код в верхнем левом углу этой страницы.



**200 чайных экспертов**

Основой нашего успеха остается наша квалифицированная, опытная команда. Продавцы, тегустеры, чайные мастера, чайные сомелье, дизайнеры, специалисты по закупке – это талантливые и преданные своей работе люди, буквально горящие своим делом. Благодаря им чай проходит десятки этапов на пути к прилавку и только самый лучший преодолевает весь путь от чайной плантации до покупателя. В «Море чая» работает специальный Комитет контроля качества, который следит за выпускаемой в продажу продукцией. В нашем комитете работают и молодые мастера чая, и дегустаторы чая с 20-летним опытом. Из каждой вновь прибывшей партии чая отбираются образцы всех позиций. Задача тегустера исключить ошибки производителя или же недобросовестный обман путем увеличения в купаже доли дешевых составляющих. Школа для продавцов выполняет важнейшую задачу: обучение сотрудников с целью повышения их профессиональной квалификации и совершенствования в чайном деле. Только квалифицированный персонал может обеспечить безупречный сервис и тот уровень обслуживания покупателей, который стал визитной карточкой наших магазинов. Для продавцов регулярно проводятся семинары и дегустации для знакомства с новыми поступлениями, новыми сортами, поставщиками и производителями чая.

**5 незыблемых принципов работы**

Мы предлагаем только чай, упакованный в стране произрастания, поддерживаем широчайший ассортимент чая и кофе, держим под контролем качество, получаем чай напрямую от производителей и уделяем большое внимание повышению квалификации продавцов.

**700 сортов чая**

У нас более 700 различных сортов развесного и фасованного чая. Мы предлагаем огромный выбор чая из наиболее популярных в России чаепроизводящих стран – Шри-Ланки, Индии, Китая и других. А также десятки сортов кофе, посуду и аксессуары для чаепития. Особенно нужно подчеркнуть высокое качество коллекционных китайских чаев, которое достигнуто благодаря почти 20-летней работе северо-западного клуба чайной культуры, вырастившего большую группу хороших специалистов, которые способны отбирать лучшее по справедливой не завышенной цене.



**400 экспонатов**

В Международном центре и музее чая на Фонтанке 91 мы собрали море чайных экспонатов, в том числе подлинные предметы 19 и 20 веков, самовары чайных купцов, старинный китайский самовар, макет чайного двора 18 века и многое другое. Музей приоткрывает дверь в мир чая, рассказывает о русских чайных традициях и чайных купцах, об особенностях чаев из разных стран и о чайном комитете, защищающем чай от подделок, о способах сбора чая и нюансах его производства. Гости ждут вся палитра китайских, русских, цейлонских и индийских чаев, тонкости чайной философии разных стран, и интерактивное шоу «Дегустация 6 знаменитых сортов чая»

Анна Бойкова

# ЧЖУ Е ЦИН

## ЛЕДЯНОЙ ЧАЙ С ЯБЛОКОМ И КИВИ

Именно в провинции Сычуань более двух тысяч лет назад начали культивировать чай. Его выращивали и готовили здесь буддийские монахи. На склонах красивой горы Эмэйшань, в окружении культурно-исторических памятников и святых возделывают превосходный зеленый чай Чжу Е Цин. Плантации располагаются на труднодоступных склонах на высоте 800-1200 метров над уровнем моря, выше (на высоте 3077) – древний буддийский храм Десяти тысяч лет и бескрайние облачные моря.

Надпись, сохранившаяся на стене храма, свидетельствует о том, что местные монахи издревле трепетно относятся к чаю, но свое название Чжу Е Цин получил не так давно. Имени он удостоился только в 1964 году. Чиновник госсовета КНР был в этих местах с оказией, и, по просьбе монахов, назвал его, сравнив со свежей зеленью бамбуковых листьев.

Первый и лучший Чжу Е Цин собирают в начале марта. Берут почку и листочек, или почку с двумя не раскрывшимися листьями. Далее сырье обрабатывают при высокой температуре, затем трижды прожаривают и трижды охлаждают, сминают и придают форму. Все операции производят вручную.

Чайники по форме и по цвету напоминают бамбуковые листья. Они такие же заостренные с обоих концов, плотные, гладкие и блестящие. Аромат освежающий, луговой. Вкус настоя нежный, ясный, сладковатый. Цвет светло-золотистый.

Чай заметно проясняет мысли, помогает избавиться от усталости, мгновенно наполняет силами. Тонкие блестящие ярко-зеленые чайники, похожие на маленькие стручки гороха – источник витаминов и энергии. Травянисто-цветочный аромат пробуждает сознание. Прозрачный, чуть золотистый блестящий настой радует глаз. Яркий, острый, как лист бамбука вкус окутывает волной свежести. В его выразительном букете и горечь цитрусовой цедры, и сладость молодого зеленого горошка, и трогательная нежность лесных цветов. Травянистая сочность сменяется шелковой сладостью послевкусия.

Этот чай буквально пропитан влажным горным туманом, атмосферой тех мест, где он рос. Крутые склоны величественных и живописных гор, покрытых изумрудными лесами, окружали его надежным кольцом. Облака, лежащие на утесах, берегли от палящего солнца нежные листья и почки.



### Чжу Е Цин весеннего сбора

Лучший урожай Чжу Е Цина собирают весной, в начале апреля. Берут только почку и два нежных листочка. После чего кропотливо обрабатывают: прожаривание чередуют с охлаждением, предают неповторимую, свойственную только ему форму.

Чтобы сохранить полноту вкуса, чай лучше заваривать водой температуры около 80-85°C. А чтобы насладиться красотой свежести зеленых листьев, заваривать Чжу Е Цин лучше в стеклянном бокале или в гайвани из тонкого фарфора.

Рады сообщить вам о свежей поставке китайского чая. Напиток с ароматом весны готов сделать ваш день ярче. Нежный зеленый, изысканный белый, утонченный желтый, эlegantный бирюзовый и яркий красный – каждый ценитель найдет в этом списке свой любимый чай. Вряд ли «Свежесть Бамбуковых Листьев» из новой весенней поставки оставит кого-то равнодушным. Приобрести этот и другие чаи весеннего сбора можно в магазинах «Море чая» и в нашем интернет-магазине: [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru)

### Холодный чай с яблоком и киви

Этот напиток не только освежает, но и бодрит. Кроме льда предлагаем добавить в наш чайный коктейль свежие фрукты.

#### Нам потребуется:

- Одно крепкое хрустящее яблоко;
- Парочка киви;
- Китайский зеленый чай, у нас Чжу Е Цин, но Вы можете взять любой из ассортимента «Море чая», понадобится от 2 до 5 граммов, в зависимости от желаемой крепости;
- Две веточки свежей мяты;
- Заранее приготовленный лед;
- Два стакана воды температуры около 80 градусов;
- Можно добавить мед.

#### Приготовление:

Фрукты порежем тонкими дольками и заварим вместе с чаем и мятой. Дадим настояться и процедим. Охладим напиток. На дно высокого бокала опустим лед и кусочки фруктов для украшения. Нальем в бокалы чай. Приятного чаепития!

В нашей группе Вконтакте <https://vk.com/morecha> каждую неделю по воскресеньям публикуются наши авторские чайные рецепты, уже опубликовано более 30.

Лхаце Канри  
Чайный эксперт Моря чая



Лето уже с нами, и мы готовим освежающий холодный чай с фруктами. А вы знали, что несмотря на богатую историю чая в несколько тысячелетий, холодный чай стал популярен всего лишь около века назад? Изобретению чая со льдом мы обязаны американцам?



# ЦЕЙЛОНСКИЙ ЛИСТ РАЗМЕРА XXL



Кволиги Цейлон, производитель цейлонского чая Кволиги, гордится своей 30-летней богатой историей и разнообразным опытом в области чая. Сегодня это одна из ведущих экспортных чайных компаний Шри-Ланки. Компания выросла с нуля. В начале своей деятельности Кволиги в основном была поставщиком массового чая. Однако в последние 20 лет компания решила уделять ли больше внимания нашим собственным брендам – Qualitea и Shere Tea, которые стали востребованными среди брендов чая во всем мире, в том числе и в магазинах Море чая. Специалисты Кволиги работают, осваивают новые рынки и продвигают цейлонский чай, одновременно укрепляя присутствие чая Шери и Кволиги на существующих рынках.

Последняя новинка – цейлонский зеленый чай с чайными листьями размера XXL. Цейлонский чай считается горче китайских, у него свой особенный вкус, свое особенное послевкусие. Поэтому часто титестеры Кволиги Цейлон создавали купажу цейлонского и китайского чаев для смягчения вкуса чая в пакете. В этом сезоне специалисты Море чая и Кволиги Цейлон договорились ввести в линейку чистый цейлонский чай без примесей. Листья скручены и высушены таким образом, что сухие чайники выглядят обычного размера. Но сухие чайники заваренными горячей водой (помните, что зеленый чай нужно заваривать не кипятком, а горячей водой температурой 70-80С, чтобы чай не получился горьким), листья раскрываются и предстают перед вами такими, какими они росли на чайных плантациях Цейлона. Их можно остудить и рассмотреть, почувствовать себя одновременно и титестером, и чайным плантатором.

Анна Бойкова

Джозеф Китсири Джаявардена,  
Президент Кволиги Цейлон

# ЖАСМИН И ЖАСМИНОВЫЙ ЧАЙ

Традиционная китайская медицина весной и летом предписывает пить цветочный чай. Считается, что чай с османтусом, хризантемой или жасмином способствует укреплению духа после долгой зимы. Цветочный чай «открывает протоки, очищает от шлаков, гармонизирует состояние организма, устраняет меланхолию и беспокойство».

Каждую весну на большой высоте в горах распускается чудесный цветок, привезенный во II-V веке из Персии в Китай. История появления жасминового чая связана с переходом от использования прессованного чая к рассыпному. Жасмин понадобился для сохранения свежести при его транспортировке в северные районы Поднебесной.

Самая распространенная цветочная добавка к чаю – жасмин. Кроме зеленого чая жасмином ароматизируют улун, красный чай, и даже пуэр. Цветки жасмина можно заваривать отдельно от чая и пить как самостоятельный напиток. Изящные бутоны молочного цвета с тончайшим ароматом можно приобрести в магазинах «Море чая». Сухие цветы жасмина – неплохой антиоксидант, напиток улучшает пищеварение, помогает справляться с аллергическими реакциями.

Жасмин относится к роду кустарников из семейства Маслиновых. К роду относится около 200 видов, конечно, для ароматизации чая подходит не все, поэтому, говоря о жасмине, мы будем иметь в виду белый жасмин.

Собирают зрелые, но нераскрывшиеся бутоны ранним утром и везут на фабрику для обработки. Во время транспортировки температура соцветий повышается, и чтобы цветы не испортились, их тут же раскладывают слоями по 10 сантиметров. На всех этапах производства нужно тщательно следить за температурой.

Сбор проходит 4 раза в год: весной – с мая по июнь, летом – в июле и августе и осенью – с сентября по октябрь. Вы спросите: «как же тогда делают зеленый жасминовый чай, ведь чайное сырье для него собирают ранней весной?» Собранный и обработанный в начале весны зеленый чай хранят в герметичных помещениях до начала сбора жасмина, а непосредственно перед ароматизацией чай дополнительно просушивают, чтобы избавиться от накопившейся за время хранения влаги.

Как видите, процесс производства такого чая трудоемок. Чтобы получить качественный продукт, нужно соблюсти множество условий. Ассортимент жасминового чая разнообразен, в наших магазинах можно подобрать чай на любой вкус: «Жасминовые жемчужины», «Глаз феникса», связанный чай с жасмином, жасмин в чистом виде и многое другое. Оцените элегантный вкус жасминового чая, посетив чаепитие в Клубе чайной культуры или в чайном кафе на набережной Фонтанки, 91, или выберите ваш чай в любом из магазинов «Море чая».

*Самая распространенная цветочная добавка к чаю – жасмин. Цветки жасмина можно заваривать отдельно, как самостоятельный напиток. Изящные бутоны молочного цвета с тончайшим ароматом можно приобрести в магазинах «Море чая». Сухие цветы жасмина – неплохой антиоксидант, напиток улучшает пищеварение, помогает справляться с аллергическими реакциями.*



## Что такое жасминовый чай? Как его выбрать, чтобы получить максимальную пользу для здоровья и, конечно, насладиться его тонким, нежным, чарующим вкусом и ароматом?

Жасминовый чай – это, как правило, зеленый чай, ароматизированный цветами жасмина. Пусть вас не пугает слово «ароматизированный». Ароматизированным называется любой чай с какими-либо добавками.

Поэтому, при выборе чая, стоит обратить внимание на то, что в него добавлено. И предпочесть живой продукт, так как жасмин, обладает собственными целебными свойствами.

Из трехсот сортов жасмина только тринадцать используют в производстве чая. Они выращиваются на юге Китая в провинциях Гуйчжоу, Юньнань и Фуцзянь.

На качество готового продукта влияет как само сырье, чай и жасмин, так и способ его обработки.

Для лучшего чая жасмин собирают только на протяжении пятнадцати самых жарких дней лета. Далее, в зависимости от сортности, с ним поступают **одним из трех способов**.

Самый быстрый из них – обработка цветов и чая паром на протяжении суток. Стоит заметить, что высокая температура может сказаться на свойствах чая.

Более длительный способ занимает десять дней, на протяжении которых чай и цветы естественным образом высушивают вместе. Высочасортный чай получают способом, позволяющим сохранить максимум полезных свойств чая и жасмина, а также в полной мере насытить чай ароматом жасмина. На протяжении ста дней листья чая и цветы жасмина хранят вместе, периодически меняя цветки на свежие. Затем их удаляют.

Поэтому в элитном китайском жасминовом чае часто Вы не найдете цветов жасмина. Чай хранит только его благоухание, как яркое воспоминание о встрече с чем-то прекрасным.

Теперь поговорим о самых распространенных сортах, которые отличаются друг от друга сырьем, взятым за основу, его обработкой и скруткой.

В наших магазинах Вы всегда найдете «Моли Чжень Чжу» (Жасминовая Жемчужина) для его изготовления берется только почка с одним листочком, которые плотно скручивают в шарик. При заваривании имеет сладковатый, чуть ванильный аромат.

Любители более яркого аромата и бодрящего эффекта оценят «Моли Фэн Ян» (Глаз Феникса). Его чаинки тоже скручены в шарики, но только немного вытянутой формы.

Если Вы цените все изысканное и необычное – попробуйте Моли Нью Эр Хуань (Жасминовые Девичьи Локоны). Его листочки накручивают на бамбуковые палочки и засушивают в виде колец. Настой получается бодрящий с густым ароматом.

Для изготовления «Серебристых Жасминовых Игл» берутся только почки чайного куста. Настой его нежный и бархатистый, – пожалуй, самый тонкий из перечисленных.

Чтобы сохранить все полезные свойства и вкус жасминового чая, его следует заваривать водой температуры не выше 80 градусов. Это поможет избежать излишней терпкости и горечи.

*Лхаце Канри,  
Чайный эксперт «Море чая»*



# ЦЕЙЛОНСКИЕ СПЕЦИИ



Жители Шри-Ланки издавна были мастерами в производстве и применении специй. Во многом благодаря тому, что большинство из них выращивают именно в этих краях. Шри-Ланка, жемчужина Индийского океана, всегда была очагом торговли пряностями на протяжении всей ее истории. Остров Цейлон расположен вблизи экватора. Разнообразные типы плодородных почв, благоприятный микроклимат и мягкие колебания температур положительно сказываются на качестве специй и трав, выращиваемых на этом острове. Цейлонские специи считаются лучшими и самыми дорогими в мире. Одни из самых популярных цейлонских приправ - корица, перец, гвоздика, мускатный орех. В грамотной пропорции сочетая их с едой или даже черным цейлонским чаем, получают превосходные, насыщенные вкусом блюда и напитки.

Маброк Тис, известная цейлонская чайная фабрика предлагает попробовать органические цейлонские специи, выращенные в чистых садах Шри-Ланки.



## Цейлонская Корица

Известная миру с древних времен, она была уникальным ингредиентом в различных кухнях мира. На Шри-Ланке, как известно, производят лучшую корицу, которая сладким древесным ароматом подчеркнет вкус ваших любимых блюд, и в то же время, обладая лечебными свойствами, окажет благотворное воздействие на организм.



## Цейлонский Черный перец

Эта универсальная столовая приправа, используемая для ароматизации всех видов блюд в кулинарии по всему миру. Перец богат остротой и подчеркивает вкус любой еды. Черный перец производят из недозревших ягод растения *Piper nigrum*. Дополните свое блюдо органическим цейлонским черным перцем и почувствуйте разницу во вкусе.



## Цейлонский Белый перец

Одна из самых популярных приправ в мире. Для белого перца используют созревшие ягоды перченой лианы. Они обрабатываются таким образом, что их внешняя оболочка легко удаляется. Белый перец с его остротой, и терпким ароматом, способен раскрыть вкус многих блюд и удовлетворит претензии большинства любителей специй.



## Цейлонский Маисс (Мускатный цвет)

Маисс – это слой между внешней оболочкой и ядром мускатного ореха. Острый вкус специи похож на мускатный орех, но также немного напоминает мяту и базилик с ноткой цитрусовых и тонким кориичным нюансом. Наслаждайтесь органическим цейлонским маиссом, выращенным в садах Шри-Ланки.



## Цейлонская Гвоздика

Гвоздика – это высушенные, взрослые, не раскрытые цветочные почки вечнозеленого гвоздичного дерева из семейства Миртовые. Ароматная цейлонская специя, сильная и сладкая, с горьким, вяжущим вкусом. Гвоздика имеет отчетливую остроту во вкусе. Эта пряность очень интенсивная. Вкус у гвоздики острый, сладко-горький с мускатным послевкусием.

## Чайные букеты не завянут



Спрашивайте во всех магазинах и интернет-магазине.

## 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. Приятного чаепития!

## Интернет-магазин



morechamag.ru



Тот же чай с доставкой на дом.  
8 (812) 310-36-98

## Музей чая



www.museumtea.ru



За режимом работы магазинов «Море чая» и за новостями сети следите на нашем сайте:

www.morecha.ru

и в группе В контакте: vk.com/morecha

Все материалы, опубликованные в газете, защищены авторским правом. Главный редактор газеты Анна Бойкова.

## Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться. Уточняйте информацию на сайте www.morecha.ru

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
2. м. Беговая, пр. Богатырский, д. 54/32, тел.: 8-952-200-28-68
3. м. Беговая, ул. Савушкина, 128, (выход с Бурсткой ул.) тел.: 8-952-200-21-69
4. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
5. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
6. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
7. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1 тел.: 8-904-338-96-43
8. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
9. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
10. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
11. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТЦ «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
12. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
13. м. Командантский Проспект, ул. Ильшнина, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
14. м. Купчино, ул. Димитрова, д. 16, тел.: 8-953-353-29-17
15. м. Купчино, ул. Арслана Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
16. м. Ладужская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-65
17. ст.м. Ладужская, Индустриальный пр., д. 31, ТЦ «Индустриальный», 1 этаж, сек. 103-1, тел.: 8-952-200-26-01
18. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
19. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 950-608-40-53
20. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (выход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
21. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
22. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
23. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
24. м. Международная, ул. Бель Куна, д. 8, тел.: 987-60-85
25. м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, тел.: 8-921-917-89-01
26. м. Московские Ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95
27. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 980-11-36
28. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
29. м. Новочеркасская, пр. Новочеркаский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
30. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62, тел.: 8-952-200-22-74
31. м. Парнас ул. Федора Абрамова д.19, к. 1, 9-21, тел.: 8-900-644-65-14
32. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27, тел.: 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. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
36. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22
37. м. Пр. Боровиков, Пятилеток д. 2, (выход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92
38. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
39. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка» тел.: 8-952-200-28-99
40. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
41. м. Пр. Просвещения, пр. Энгельса, д. 150, к. 1, 9-21, тел.: 8-952-200-28-71
42. м. Пушкинская, м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64 NEW
43. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
44. Международный центр чая и Мясная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
45. м. Садовая, Деканристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39
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
48. м. Удельная, ул. Егоровская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-26
49. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
50. м. Чкаловская, Чкаловский пр., д. 15, тел.: 981-31-35
51. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
52. м. Чернышевская, Суворовский пр., д. 56, тел.: 8-952-288-45-06 NEW
53. м. Электростра, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

### Регионы:

1. Борисogleбск, ул. Бланская, д. 67А
2. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36
3. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»
4. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99
5. Выборг, пр. Ленина, д. 28
6. Выборг, Вокзальная ул., д. 5
7. Калининград, ул. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-81-99
8. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30
9. Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
10. Кириши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж
11. Москва, Вешняковская улица, 13 А, ТЦ Моя Ветка, 1 этаж, пом. А18А
12. Тюмень, ул. Зарье, 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
13. Казахстан, г. НурСултан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Бюджет «Море чая» № 104 (июль 2020). Рекламное издание. Запечатано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство ПИ № 7978-01982 от 14 февраля 2017. Учредитель: АО «Торговый дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 10К. Издатель: ИИ Чупа А. И. Адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, ВК31268. Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 10К. Главный редактор: Бойкова А. С. Ответственно за содержание: ООО «Издательский комплекс «Девиз», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, помещение 4-4. № заявки 0972 от 15.06.2020 г. Дата выхода в свет: 01.07.2020 г. Тираж 5000 экз. Распространяется бесплатно.

