

Рекламное издание

Где чай выгодно, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск №110 (май, 2021)



Свежий китайский чай.
Весенний урожай – 2021.
Уже в магазинах.

ЗЕЛЕНЫЙ СВЕТ ПОЛЬЗЕ

Цейлонский Зеленый

Словосочетание «Цейлонский чай» обычно ассоциируется с качественным черным чаем, приготовленным традиционным методом. Зеленый цейлонский чай менее известен и популярен, чем черный цейлонский. Тем не менее, Шри-Ланка экспортирует около 3000 тонн зеленого чая в год. И, хотя это всего лишь одна сотая доля цейлонского черного чая, идущего на экспорт, у зеленого чая из Цейлона есть свои любители. Ланкийская индустрия зеленого чая, хоть и молодая по сравнению с некоторыми другими чаепроизводящими странами, быстро развивается и растет, так как продукция привлекает все большую публику среди ценителей чая во всему миру. В настоящее время основными экспортными рынками зеленого цейлонского чая являются Ближний Восток и страны бывшего Советского Союза, хотя продажи также растут в Европе, Северной Америке и Восточной Азии. Замечено, что пристрастие к зеленому чаю стремительно распространяется и внутри Шри-Ланки.

ЭЛЕКТРОННАЯ
ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ

Внешней отличительной особенностью классификации чая является цветовой признак готового чая. Для обозначения вида чая используют цвета. Известно, что из любой разновидности чайного куста можно получить чай разных типов, и секрет заключается только в способе обработки свежесобранных листьев и в степени ферментации. При приготовлении зеленого чая весь процесс направлен на то, чтобы не допустить ферментации. Зеленый чай уже на первых этапах подвергают высокотемпературной сушке. Поэтому чайный лист сохраняет свой цвет, оставаясь зеленым. И также сохраняет максимум пользы, переданной ему самой природой.



Китайский Зеленый

В Китае сотни сортов зеленого чая. И для каждого – своя технология изготовления. В российской классической классификации существует всего два вида чая по степени ферментации: зеленый и черный. Но в Китае более широкая и тщательная классификация. То, что в России называются зеленым чаем, в Китае подразделяется на чай следующих «цветов»:

- Белый чай (байча). Наименее обработанные сорта. Производится только сушка и сортировка. Ферментация практически отсутствует. Это самый нежный чай. Типичный представитель – Байхао Иньчжень. У некоторых видов белого чая, например, Баймудань (белый пион), из-за длительной просушки на солнце небольшая ферментация все-таки происходит.
- Зеленый чай (люйча). Все виды обработки этого чая – заваривание, скручивание и прожаривание – проходят так, чтобы не допустить процесса ферментации. Известные сорта – Лунцзи, Биличунь, Маофэн. Считается, что у самых нежных зеленых сортов чая 0% ферментации. Но у других сортов все-таки при скручивании процесс ферментации запускается. На газ степень ферментации можно определить по наличию небольшого потемнения сухих чаинок или почек от первоначального светло-зеленого цвета.
- Бирюзовый чай (цинча) – полупрессированный чай. Другое название – улун. Степень ферментации от 30 до 70%. Это большое семейство чая, в свою очередь, делится на три условных группы: легкопрессированный чай (например, тайваньские улуны Дундин улун, Алишань), среднепрессированный (Тегуаньинь и другие южно-фузяньские улуны) и сильнопрессированный (тайваньский Байхуа Улун, он же Дунфан Мэйжань, или Дахуняо и другие виды северо-фузяньских улунов).

Производители всеми силами пытаются сохранять свою секрецию. Любопытствующим гостям показывают и рассказывают далеко не все и не всегда правду. Во многих случаях, особенно при изготовлении коллекционных чаев, используется и ручной труд по старинной технологии, и различные стационарное оборудование, и стационарные приемы производства.

В Китае сотни разных сортов зеленого чая. Каждый сорт имеет свою историю, часто многовековую, красивое поэтическое китайское название, привязан, как правило, к определенной местности и имеет уникальную технологию изготовления. И в каждом сорте чая есть много градаций качества. Цена чая с одинаковым же названием в зависимости от качества может отличаться в разы. В многих случаях отличить это может только специалист и только после тщательного тестирования. Мы, получив коллекционные дорогие китайские чаи, оцениваем их уровень с помощью чайных мастеров нашего Клуба и только потом выставляем им справедливую цену.

Из всего многообразия особенно выделяются так называемые «Знаменитые чаи», которые имеют достаточную историческую известность, характерную внешнюю форму, отличительный цвет, аромат, вкус и качество. Несколько десятилетий тому назад китайцы начали ежегодно определять первую десятку. Среди них Си Ху Лун Чзин, Дун Тин Биличунь, Хуан Шань Маофэн, Тайин Хоу Куй, Синьянь Маоцзянь. Кстати, в связи с наличием в Китае погодных сезонов, самым свежим, тонким и ароматным считается чай первого урожая или, как еще говорят, первого сбора. Чай первого сбора появляется в Китае в марте-апреле в зависимости от конкретного сорта и конкретного года. Такой чай лучше пить сразу, ведь он очень свежий, в чем его главная

ценность, которая, к сожалению, быстро теряется со временем. Уже в мае мы рады предложить вам весенний чай нового урожая, собраный в апреле этого года. Среди свежих весенних чаев есть и те, что входят в первую десятку знаменитых китайских чаев, и другие, самые известные и любимые ценителями сорта.

Японский Зеленый

Матча (маття) – японский порошковый чай. В разные эпохи развития японской чайной культуры существовали различные способы приготовления и употребления чая. Как правило, они служили нуждам тех времен и часто становились частью религиозного ритуала. Так и во времена династии Сун (960–1279 г.г.) в Китае стал популярным порошковый чай. Листья обрабатывали паром, сушили и перетирали в порошок. Напиток готовили, взвивая его в кипятке специальным венчиком. Такой способ приготовления и заваривания чая был распространен в кругах буддистов. Буддийская традиция, попавшая в японскую землю, стала называться «Фэзэн». Вместе с буддийской философией местные монахи переняли культуру употребления порошкового чая. В Китае порошковый чай утратил свою популярность, а в Японии – сохранился, благодаря буддийским монахам. А в XIV–XVI веке традиция пить порошковый чай распространялась и среди других слоев японского общества. Так появился знаменитый чай матча.

Кусты, с которых собирают сырье для матча, затянут перед сбором урожая. Это замедляет рост листьев, придает им более темный цвет и обогащает лист аминокислотами, которые делают вкус чая сладче. Для приготовления порошкового чая собирают нежные, мягкие, гибкие листья. Их сушат в тени, избегая попадания прямых лучей солнца, что позволяет листьям сохранять свежий зеленый цвет. Для того, чтобы сырье имело равномерный помол, листья сортируют, далее из них удаляются прожилки. Таким образом получается танча – сырье для матча, которое перемалывают специальными каменными жерновами. Матча популярна среди людей, ведущих здоровый образ жизни. На ее основе создаются различные напитки, добавляемые в десерты, сладости и даже в лапшу.

Чайный порошок обладает ярким интересным вкусом, продукты с его добавлением выглядят живизненно и необычайно красиво. Но матча завоевывает поклонников не только благодаря своим привлекательным внешним характеристикам. В первую очередь, зеленый чай помогает в борьбе со свободными радикалами, образующимися в нашем организме в неидеальных условиях городской жизни. А антиоксиданты зеленого чая снижают их наличие за счет особого катехина – галлата эпигаллокатехина. По сравнению с остальными видами зеленого чая, в настоем матча этого катехина, по некоторым данным, больше во много раз. Вещества, содержащиеся в зеленом чае, тормозят процессы старения, предупреждают заболевания сердца, снижают уровень холестерина, улучшают мышечные процессы, помогают бороться со стрессом и являются источником пищевых волокон.

Напиток из матча приятно готовить в традиционной керамической чаше большого объема. Порошок просеивают через сито, чтобы избежать образования комков, помещают в чашу и заливают водой температурой около 80°. Смесь взбивают бамбуковым венчиком до образования пены. Количественное соотношение порошка и воды варьируется в зависимости от желаемой крепости. Для крепкого чая берут 4 гр. чая и 50 мл воды, для слабого – 2 гр. порошка на 70 мл воды.

ПОПОЛНЕНИЕ В ЗОЛОТОМ СЕМЕЙСТВЕ ЧА БАО



ЧА
БАО

Коллекция чая в золотых картонных пачках сочетает в себе широту китайской чайной палитры и символы китайской традиционной мифологии.

Мы искренне верим, что бережно упакованный в Китае чай и нарисованные китайскими художниками сюжеты подарят вам удовольствие и радость. А золотистая пачка с пожеланиями сама все скажет за вас, если вы преподнесете ее в качестве подарка. Выбери свой чай и свой символ-талисман.



ТИГР. Ли Чжи Хун Ча

Ли Чжи Хун Ча – красный, полностью ферментированный чай с соком китайской сливы личи. Личи – популярный в Китае фрукт, его экзотический аромат прекрасно дополняет медово-фруктовый букет красного китайского чая. Ли Чжи Хун Ча повышает тонус, и помогает согреться, улучшая кровообращение. «Чай весной весны» – так называют его в Китае.

Тигр – один из самых известных и значимых символов в Китае. Считается, что он, обладая храбрым характером, олицетворяет силу и крепкое здоровье. Талисман с его изображением призван защитить дом и обезопасить его жителей от воров, а также помочь в смелых начинаниях. Сосна часто ассоциируется с долголетием, в Китае ее считают еще и символом крепкой многолетней дружбы. Чай Чা Бао Ли Чжи Хун Ча поднимает настроение, придает храбрость и силы осуществлять грандиозные планы.



СТРЕКОЗА. Зеленый шелк

Зеленый шелк – зеленый неферментированный китайский чай. В классический вкус зеленого чая вплетаются пряные, цветочные и ореховые ноты, яркий и чистый аромат сочных трав. Чай проходит сложную ручную обработку, приобретая глубокий мягкий вкус и сладковатое, немногим влажущее послевкусие.

Китайская мифология считает стрекозу символом счастья. Изящные плавные движения стрекозы олицетворяют легкость, спокойствие и уравновешенность. В Китае считают, что талисман с изображением стрекозы делает женщину еще более грациозной и привлекательной. Лотос благодаря своим прочным стеблям считается символом стойкости и выносливости. Чай Чা Бао Зеленый шелк дарит легкость мыслей, помогает сконцентрироваться на повседневных задачах. Он сделает ваш ум спокойным, умиротворенным и гибким.



КАКОЙ ОН, ЧАЙ ЖИЗНИ?

Широкий ассортимент чая «ВитаУентр» представлен в магазинах «Море чая»



С давних времен для людей стали неразделимыми понятия красоты и здоровья. Жизнь подарена человеку природой, а потому именно у природы они ищут щедрых даров для поддержания здоровья.

Если Вы действительно хотите обладать сверхэнергии, славным здоровьем, редкой силой и крепкими нервами – всем, чем можно гордиться, – сегодня же начинайте работать вместе с природой, а не против нее. Оглянитесь вокруг! Какое богатство родной природы окружает нас! Богатейшая кладовая растительного мира всегда открыта для каждого. С первобытных времен люди собирали съедобные растения, распознавали их лечебные и питательные свойства. Многовековой народный опыт – наше главное богатство! Во всем мире люди уважают природную силу, которую хранят в себе целебные растения.

Российским НИИ Пищевой промышленности специально были разработаны травяные сборы с учетом народных традиций Руси, современных вкусов и копившихся веками знаний о целебных травах. Вам на верненка известно о лечебных свойствах многих растений, но знаете ли Вы о том, что в определенных сочетаниях растения могут приобретать новые дополнительные свойства? Человек внимательно изучил это интересное открытие и на основе полученных выводов были составлены сложные схемы сочетаемости различных растений. Эти данные помогли создать серию необычных по своей целебной силе чайных напитков «ВИТАЦЕНТР», которые мы рады представить Вашему вниманию.

Чайные напитки торговой марки «ВИТАЦЕНТР» представляют собой уникальные смеси лечебных трав и ягод, собранных в наиболее экологически чистых районах России с соблюдением всех правил сбора и заготовки:

«Бабушкин чай» (листья мяты, трава душицы, трава чабреца, листья черники, листья черной смородины) – общеукрепляющий, профилактический, оздоровительный травяной сбор;

«Сладкая жизнь» (медовая трава), листья черники, цветки каркаде – уникальный диабетический напиток с медовой травой – стевией – самым полезным природным подсластителем из имеющихся на земном шаре;

«Монастырский ягодный сбор» (листья и цветки Иван-чая (кипрея), ягоды черной смородины, ягоды красной рябины, ягоды шиповника, ягоды винограда) – высококваситаминный ягодный напиток;

Чайные напитки упакованы в удобные фильтр-пакетики, благодаря чему Вы можете очень просто «влить» в себя здоровье, подаренное природой, получить заряд сил и бодрости на целый день, что особенно

важно человеку, живущему в современных условиях технократического мира.

Чай и чайные напитки «ВИТАЦЕНТР» – это оптимальное сочетание высокого качества и умеренных цен. Качество чайной продукции позволяет не только извлечь пользу из ее применения, но и получить удовольствие, а умеренные цены делают ее интересной как в экономическом, так и в социальном плане, поскольку она рассчитана на любые группы потребителей. Девиз «ПОЛЕЗНО И ВКУСНО» с успехом реализован в продукции «ВИТАЦЕНТР», ассортиментный перечень которой постоянно расширяется и дополняется.

Недавно было начато производство чаев на основе Иван-чая (кипрея) – традиционного русского чая, упоминаемого в старорусских летописях

с XII века. С древности наши предки владели технологиями изготовления вкусного, ароматного и целебного чая. Иван-чай обладает приятным, чуть терпким вкусом с душистым цветочно-травяным ароматом, помогает очистить тело, проясняет ум, а также укрепляет дух человека.

Одним из важных моментов является то, что часть прибыли от продажи чая идет на строительство и развитие Центра для слепых и слабовидящих детей, который находится в Тверской области.

Если хотите начинать утро в прекрасном, бодром настроении, весь день быть в тонусе и вести активный образ жизни, то делайте выбор. Берегите свое здоровье. **Приятного и полезного Вам чаепития!**

По материалам
чайной компании «ВитаУентр»

МИРОВЫЕ ЧАЙНЫЕ НОВОСТИ ОТ МАБРОК



2020 год, несомненно, войдет в историю как один из самых сложных, поскольку пандемия Covid-19 во многом изменила мир. Чайная промышленность Шри-Ланки не стала исключением. Например, всемирно известная цейлонская система продажи чая через аукцион, имеющая 137-летнюю историю, была преобразована в цифровую систему. Это было сделано вынужденно и очень быстро, практически в мгновение ока.

Несмотря на то, что во второй половине года существовала некоторая надежда на улучшение ситуации, продолжавшаяся пандемия ее разрушила. Во всех сферах жизни господствовала неопределенность. Вследствие этого, а также из-за снижения поступлений в бюджет и роста государственных расходов экономике многих стран оказалась в упадке. Несмотря на кажущуюся обреченность, чай, обладающий оздоровительными свойствами и считающийся дешевым напитком, вызвал широкий интерес во всем мире, что помогло чайной индустрии остаться на плаву. Чайная промышленность Шри-Ланки завершила 2020 год с не самыми лучшими результатами, поскольку производство и экспорт чая были сокращены по сравнению с предыдущим годом. Глобальная пандемия оказала негативное влияние на страну. Помимо большинства других производственных секторов, чайная промышленность не избежала проблем, и в результате производство и экспорт чая значительно упали по сравнению с 2019 годом.

ИНДИЯ И КЕНИЯ: ЭКСПОРТ В 2020 году

Суммарные итоги 2020 года показывают снижение мирового экспорта чая на 76 тысяч тонн чая в 2020 году, что, конечно, вызвано пандемией. Экспорт чая из Индии, второго по величине производителя чая в мире, упал примерно на 18%, или на 44 тысячи тонн в год (а именно до 208 тыс. тонн в 2020 году по сравнению с 252 тыс. тонн в 2019 году).

Кения же, самый серьезный конкурент Индии в чайной отрасли, наоборот, увеличил свой экспорт на 22 тысячи тонн чая в год (до 519 тыс. тонн в 2020 году). Согласно последним имеющимся данным, в 2020 году Индия отгрузила на 22 тыс. тонн чая меньше одному из основных потребителей индийского чая – в Иран, и на 9 тыс. тонн чая меньше в Россию, в то время как ее отгрузки в такие страны, как Польша, Афганистан и Саудовская Аравия оказались чуть больше по сравнению с 2019 годом. Воспользовавшись неудачами Индии, 85% рынка Пакистана захватила Кения. Эксперты называют основной причиной сокращения экспорта чая из Индии введенный в стране строгий локдаун, который привел к тому, что почты повсеместно на индийских чайных плантациях чайные листья не были вовремя собраны.



ОНЛАЙН ЧАЙНЫЙ АУКЦИОН НА ЦЕЙЛОНЕ

Отмеченная наградами электронная платформа для проведения онлайн аукционов в Коломбо отмечает свой первый год работы. По данным органа, регулирующего продажу цейлонского чая Чайного Бюро Шри-Ланки, электронный аукцион чая Коломбо способствовал продаже 276 миллионов килограммов чая в течение первого года своей работы. Платформа для онлайн чайных аукционов заработала в Коломбо 4 апреля 2020 года после объявления первого локдауна в стране в связи с пандемией Covid-19. Ранее чайный аукцион в Коломбо был очным мероприятием и проводился два раза в неделю.



за соблюдение мер по противодействию распространению Covid-19.

Шри-Ланка, как и большинство стран мира, пострадала от пандемии Covid-19. Новые правила, введенные правительством в соответствии с рекомендациями Всемирной Организации Здравоохранения, сильно отразились на повседневной жизни людей и предприятий. Чтобы обеспечить безопасность сотрудников Маброк Тис и их семей, а также чтобы обеспечить беспрепятственную деятельность по производству чая, компания сертифицировала применяемые методы гигиены для получения сертификата безопасности «Cov-Safe», имеющего международное признание. В процессе прохождения сертификации рассматриваются такие сферы предприятия, как личная гигиена сотрудников, гигиена помещений, управление рисками, возможности мониторинга и анализа. Маброк Тис горд сообщить, что компания получила сертификат степени «Платинум» за методы борьбы с Covid-19. Важно отметить, что лишь немногие чайные компании получили такой сертификат.

Получение этого сертификата свидетельствует о том, что Маброк Тис является ответственным деловым партнером и чайным производителем.

Маброк Тис очень ответственно подходит к соблюдению всех правил и норм безопасности, так как является фабрикой по фасовке чая. И на производстве, и в офисе, во время транспортировки продукции и на всех других этапах производственной цепи тщательно соблюдаются правила безопасности и гигиены.



ЧАЙНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ШРИ-ЛАНКИ В 2021 ГОДУ СТАРТУЕТ С ПОКАЗАТЕЛЯМИ ВЫСОКОГО УРОЖАЯ

В 2021 году в чайной промышленности Шри-Ланки наблюдался рост производства. Производство чая в стране в январе увеличилось на 5% (до 23 тыс. тонн чая по сравнению с 21,9 тыс. тонн годом ранее, когда рост производства был полностью обеспечен за счет низкорослых плантаций). Общее производство чая с января по февраль 2021 года увеличилось с 40 до 45 тыс. тонн по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Чайный

ДАРДЖИЛИНГ

Нехватки Дарджилинга первого сбора, или «шампанского среди индийских чаев», как его называют ценители, этим летом не предвидится. Чай, розничная цена которого доходит до 170 долларов за килограмм, сейчас сильно нуждается в заинтересованных покупателях внутри Индии. Причина состоит в том, что экспозиционные кафе и чайные в Лондоне, Берлине, Мюнхене и других европейских городах, закупающие весенний дарджилинг, остаются закрытыми после второй волны коронавируса. Поэтому плантаторы района Дарджилинг теперь нацелены на состоятельных людей в Мумбаи, Дели и Бангalore, интересующихся премиальными чаями.

СЕРТИФИКАТ БЕЗОПАСНОСТИ

Маброк Тис, производитель чая Маброк, рад поделиться с вами новостями. А именно, тем, что компания получила особенный сертификат



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ
ОТДЕЛЕНИЕ
ОБЩЕСТВА ДРУЖБЫ
СО ШРИ-ЛАНКОЙ**



Отделение торжественно открылось летом 2020 года в Международном центре чая на Фонтанке, 91 в присутствии Чрезвычайного и Полномочного посла Шри-Ланки профессора М. Д. Ламавансы.

Музей «Море чая» и Общество дружбы со Шри-Ланкой вместе с одним из старейших в Петербурге чайных магазинов и чайным кафе Ти Лайнук входят в состав Международного центра чая, который работает под благом жителей и гостей города и помогает сети фирменных магазинов «Море чая» формировать ассортимент настоящего высокосортного чая. Мы гордимся десятилетними партнерскими и дружескими отношениями с крупнейшими цейлонскими чаепроизводящими компаниями. Многого раз были на Шри-Ланке и полюбили эту страну, ее богатую культуру и ее людей. И мы с радостью делимся нашей любовью к стране и знаниями о ней с жителями Санкт-Петербурга.

В апреле этого года наше Отделение Общества было приято коллективным членом в Санкт-Петербургскую Ассоциацию Международного Сотрудничества. Это поможет нам еще активнее содействовать развитию отношений с дружественной Шри-Ланкой и, конечно, продвижению перевозчиками цейлонского чая.



Общество Дружбы проводит для петербуржцев и гостей города различные мероприятия, посвященные Шри-Ланке, ее культуре и истории. Мы рады сообщить о том, что прекрасно отметили Сингальский и Тамильский Новый Год. На протяжении дня к нам присоединялись гости, которых мы знакомили с традициями праздника и чайной историей Шри-Ланки. Во всех залах Международного центра чая мы проводили традиционные ланкийские угождения и заряжали радостью и солнечной ланкийской энергией весь год! В этот день мы рассказывали о красавицах и древних традициях этого праздника и постарались вволю попробовать некоторые из них, связанные с самым важным для нас баговством Шри-Ланки – цейлонским чаем, вспомнили трудную и прекрасную историю появления чая на Цейлоне и первые шаги в России. Познакомились с различными сортами и превосходную выбору хорошего чая. Гости попробовали себя в роли титеста.

Это один из самых важных праздников для жителей Шри-Ланки. По этому случаю Егор Превосходительство, профессор Ламаванса, записал видеобращение. Мы были горды передать слова Посла гостям праздника.

Впереди еще множество праздников и интересных мероприятий. Следите за новостями и отчетами о проведенных мероприятиях в группах ВК «Море чая» и «Музей чая».

**СВЕЖИЙ
КИТАЙСКИЙ ЧАЙ:
НОВЫЙ УРОЖАЙ
2021**



Время от сбора чая до полки магазина – около 4 месяца. Это обычное время доставки китайского чая покупателям. Иногда этот период может быть длиннее. Это нормально для чая. Чай, упакованный в стране произрастания в пакеты из фольги, может храниться долги годы с минимальной потерей качества. Но, чем время доставки свежих весенних чаек короче, тем лучше чувствуется их тонкий нежный аромат, и тем выше они ценятся энтузиастами. Поэтому мы несколько раз в год привозим в магазины «Море чая» свежий китайский чай, прибывающий самолетом или скрым поездом, – сразу после того, как его собрали, изготавливали и расфасовали в пакеты из фольги на фабрике в Китае. Сокращение времени доставки в этом случае колossalное. При доставке чаю самолетом время чая в пути от плантации до полки магазина – 10–15 дней. Но и стоит он гораздо дороже. Это дополнительная цена за свежесть, и для некоторых сортов чая она оправдана.

**Спрашивайте в магазинах
«Море чая» в мае:**

Бай Хао Инь Чжень (весна 2021)

Чжу Е Чин (весна 2021)

Е-Шен (весна 2021)

Дун Тин Билочунь (весна 2021)

Цзинь Чжунь Мэй (весна 2021)

Цзинь Хао Дань Хун (весна 2021)

Дян Хун Ван (весна 2021)

Бай Мао Хоу (весна 2021)

Интернет-магазин

www.morechamag.ru

Море чая
группа ВК

Музей чая
www.museumtea.ru



Новости в Море чая в мае

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morechamag.ru. Все нижеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов. В группе ВК «Море чая» непрерывно проводятся выгодные акции для покупателей.

Акция

Малиновый май с Маброк

При покупке чая Маброк на 700 рублей – чай «Ночь 1000 звезд. Малина», 25 пакетиков – в подарок.



Акция

Голден Типс

При покупке чая Голден Типс на 1500 рублей – чай «Масала» в парчовом мешочек – в подарок.



Мы вернулись!

Метро Пионерская. Коломяжский проспект, 26



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.
Уточните информацию на сайте www.morechamag.ru

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42

2. м. Беговая, пр. Богатырский, д. 54/32, тел.: 8-952-200-26-83

3. м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.)

4. м. Площадь Александра Невского, ул. Фрунзе, д. 2, тел.: 8-950-035-37-12 ТРК РИО NEW

5. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-02-28

6. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21

7. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 8-950-35-14, 8-952-200-27-21

8. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-952-200-27-21

9. м. Красногвардейская, ул. Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-201-10-86

11. м. Дибенко ул., ул. Дибенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89

12. м. Елизаровская, ул. Бабушкин, д. 8/2, ТК «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71

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

14. м. Комендантский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56

15. м. Дубровка ул. Дубровка д. 16, тел.: 8-953-353-29-17

16. м. Елизаровская, ул. Бабушкин, д. 8/2, ТК «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71

17. м. Ладожская, пр. Настаинков, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-65

18. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54

19. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53

20. м. Лесная пр. Лесной, д. 61/3 (вход ул. Парголовской), тел.: 8-952-200-21-79

21. м. Лесная пр. Лесной, д. 40, тел.: 8-952-368-34-51

22. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 8-952-78-89

23. м. Маяковская пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03

24. м. Маяковская, Невский пр-т, д.74-76,

25. м. Междурядная, ул. Белья Куны, д. 8, тел.: 8-952-560-30-87

26. м. Московские Ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95

28. м. Нарская Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 980-11-31

29. м. Новочеркасская, шоссе 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. Новая Охта, пр. Лунчарского, д. 62, тел.: 8-952-200-28-01

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.: 234-49-67

35. м. Пионерская пр. Коломяжский, д. 26

36. м. П. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80

37. м. П. Восстания, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22

38. м. Пр. Большевиков, Пятилеток д. 2, (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-95

39. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75

40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка» тел.: 8-952-200-28-99

41. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92

42. м. Пр. Просвещения, пр. Энгельса, д. 150, к. 1, тел.: 8-952-200-28-71

43. м. Пр. Пушкина, пр. Наличная, д. 49

44. м. Пушкинская/н. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-54

45. м. Рыбацкое ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57

46. Международный центр чая

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

47. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39

48. м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92

49. м. Технологический институт, ул. Красногвардейская, д. 51/1, тел.: 8-952-952-02-22-56

50. м. Фрунзенская ул. Екатерининская, д. 14, тел.: 8-952-367-67-36

51. м. Черная речка ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43

52. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55

53. м. Чернышевская, Суворовский пр., д. 56, тел.: 8-952-288-45-06

54. м. Электросила, пр. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Регион:

1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36

2. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»

3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99

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, Большой Советский, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30

7. Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30

8. Кирши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж

9. Москва, Вешняковская улица, 13 А, ТЦ Моя Ветка, 1 этаж, пом. А18а, тел.: 8-916-630-23-25

10. Москва, пр. Мира, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45

11. Татарстан, г. Казань, пр. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-520-97-36

12. Томск, пр. Энгельса, 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-71-20

13. Казахстан, г. Нур-Султан, пр. Дастик, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Без г.-Море чай № 1 (10 мая 2021). Реальное издание.

Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: Ли № 77-01962

Учрежден ООО «Боргейн дж. Рубин». Адрес: 190003, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А

Учрежден ООО «Боргейн дж. Рубин». Адрес: 190003, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А

Отпечатано в типографии ООО «Боргейн дж. Рубин». Адрес: 190003, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А

Номер заказа: ДБ-2196 от 28.04.2021 г. дата выхода в свет:

№ заказа ДБ-2196 от 28.04.2021 г. дата выхода в свет:

28.04.2021 г. Распространяется бесплатно.

03.05.2021 6:47:30