



Команда фирмы Кволити

На слиянии двух культур

В нашей сети представлена коллекция свежееобжаренного премиального кофе MADEO. Чайная и кофейная культуры близки и неразделимы в мире натурального вкуса, аромата и тонизирующих свойств. Данный факт позволяет превратить наши магазины в универсальное пространство для продажи этих продуктов. Следующие 5 принципов компании MADEO помогут Вам узнать её поближе.

Почему MADEO?

Кофе от зерна до чашки

Правильная обжарка — это основное, но не первое требование к премиальному кофе. Вначале важно получить зеленое зерно с проверенной плантации, где производится качественный сбор и обработка урожая. За 10 лет работы компания MADEO наладила прямые поставки кофе для создания собственного ассортимента. Таким образом кофе, который вы покупаете в наших магазинах, проходит всего три стадии перед продажей:

- сбор на плантации;
- обжарка в компании MADEO;
- прилавок в «Море чая».



Деликатная обжарка раскрывает вкус

«Madeo» в переводе с латинского означает «наполненный, насыщенный». Так и кофе MADEO наполнен многолетним опытом обжарки, искусство которой наследует продукт, достойный восхищения. Как рождается неповторимый вкус?

Специалисты компании разработали специальную технологию деликатной обжарки, подразумевающую всесторонний контроль. Специалисты жарят кофе небольшими партиями, соблюдая особые температурные и временные режимы. В результате четких алгоритмов рождается кофе, насыщенный богатой гаммой вкусов и ароматов.

Кофе со всего кофейного пояса Земли

«Кофейный пояс Земли» — особая область Планеты с неповторимым сочетанием климатических и экологических условий, идеальных для выращивания кофейных деревьев. Любовь к кофе и путешествиям родила идею самостоятельного поиска плантаций экспертом MADEO, который выбирает поставщика с безупречной репутацией. Благодаря этому MADEO всегда получает стабильные урожаи высочайшего качества.

Грамотные продажи

Компания MADEO имеет Учебный Центр, где собраны знания о всех сортах кофе, их выращивании, обжарке и многом другом. Специально для ТД «Рубин» был устроен масштабный тренинг, который проводил эксперт MADEO. Все продавцы прошли обязательное обучение и получили специальные навыки консультирования.

Элитные сорта кофе MADEO

Копи лювак

Самый редкий и уникальный сорт кофе в мире. Отличается особой ферментацией благодаря индонезийскому зверьку «Лювак». Обладает оттенками сливочного, нуги и меда, а также долгим и приятным послевкусием.

Ямайка Блю Маунтин

Очень ароматный и сбалансированный кофе. Он завоевал мировую славу среди гурманов. Его вкус насыщен оттенками темного горького шоколада, какао, табака и перца. Длительное послевкусие с ореховыми оттенками.

Только для Вас

Элитные сорта кофе MADEO обжариваются по индивидуальному заказу. В каждом из магазинов «Море чая» Вы можете оформить предзаказ, и свежий кофе будет доставлен через неделю. Минимальная партия заказа — 200 г. В фирменных магазинах «Море чая» Вы сможете найти кофе с учетом Ваших вкусовых предпочтений и разных способов приготовления. Уточните у продавца-консультанта какой кофе подходит именно Вам. Пейте кофе MADEO с удовольствием!

Максим Левин,
специалист отдела маркетинга и рекламы ООО «Кофе MADEO»

25 лет «Кволити Цейлон»



В марте 2015 года производитель чаев «Шери» и «Кволити» - компания «Кволити Цейлон» отмечает свое 25-летие в «Море чая».



«Кволити Цейлон» начала свой долгий путь в 1989 году, когда Джозеф Джаявардена, осуществил свою мечту, основав компанию по производству чаев. С первых дней главным принципом организации стало поддержание высокого качества продукции, а главной ее ценностью — покупатели.

Джозеф Джаявардена, ныне президент «Кволити Цейлон», искренне благодарит всех любителей чая «Шери» в России: «Наша компания сотрудничает с магазинами «Море чая» уже 20 лет и мы очень ценим каждого нашего покупателя. Я благодарю вас за преданность своему



выбору, за то, что вы были с нами долгие годы и остаетесь друзьями «Кволити» по сей день. Желаю вам и вашим близким здоровья и процветания. Пусть ваша жизнь будет яркой и вдохновляющей, как чашка лучшего цейлонского чая «Шери»!

В марте «Кволити» отмечает свой праздник вместе с покупателями «Море чая». Во всех магазинах сети покупателей «Шери» ждут приятные сюрпризы и сувениры от компании-юбилера.*

На протяжении многих лет команда «Кволити Цейлон» овладевала искусством производства разнообразного ассортимента чаев, чтобы удовлетворить предпочтения и вкусы любителей чая во всем мире. С учетом вкусов российских покупателей были возрождены и усовершенствованы забытые рецепты и разработаны новые чайные blends.

Несмотря на большое количество трудностей, во всех встречах на пути компании, она стала только крепче, а производимый ею чай еще вкусней.



*Количество сувениров ограничено. Условия акции узнавайте у продавцов сети «Море чая»





Весеннее чаепитие с чаем «Свежий чай»

Весна уже наступила, день стал длиннее и светлее, вместо снега идет дождь, и всё чаще мы слышим щебетание птиц. Снег ещё не растаял, деревья качаются голыми ветками, но мы уже с надеждой ждем, что всё изменится, и совсем скоро солнце будет согревать нас своим теплом. А пока, чтобы согреться, мы идем домой или в гости и, непременно, ставим чайник и завариваем чай. И, чтобы чаепитие доставило нам наслаждение, чай должен быть хорошего качества и свежим.

И сегодня я хочу напомнить и рассказать о чае с одноименным названием – «Свежий чай». Этот чай назван так «неспроста». Производитель изменил технологию изготовления чая для сохранения уникальной свежести этого чая. Первое, что он сделал для этой цели – обеспечил упаковку чая в фольгу не позднее двух недель с момента сбора чая. И второе, после упаковки чая в фольгированные пакеты из них был откачен воздух. Откачивание воздуха останавливает процесс старения чая. Чай «засыпает» свежим и ждет встречи со своим покупателем, как прекрасная девушка из сказки о спящей красавице ждала своего принца. Такой чай можно вскрыть и через 2-3 года после упаковки, а он будет и свежим и ароматным. Процесс старе-

ния чая запускается только в момент вскрытия пакета с чаем перед завариванием.

Те, кто был на чайных плантациях и фабриках Шри-Ланки, знают неповторимый и прекрасный аромат только что собранного и изготовленного чая в воздухе согретого тропическим солнцем и напоенного муссонными океанскими ветрами. А те, кто не был, могут узнать этот аромат, вскрыв пачку чая «Свежий чай».

Чай «Свежий чай» отличается уникальной свежестью, ароматом и высоким качеством чая. И важно этот чай правильно заварить, чтобы насладиться полнотой вкуса чая. Перед завариванием надо разогреть чайник,

для этого в чайник надо налить на дно горячей воды и оставить на одну минутку, затем ополоснуть чайник и слить воду. В разогретый чайник надо засыпать заварку из расчета на 200 мл воды 1 чайную ложку без горки среднелистового чая стандартов FBOP1, FOP, VOP1 и Зеленый Завиток, 1 чайную ложку с горкой крупнолистового чая стандартов РЕКОЕ, Зеленый Листок и Ганпаудер. В чайник с заваркой налить горячей воды до самого верха, для черного чая температура воды должна быть 90-100С, для зеленого 60-80С. Чайник накрыть крышкой и выдержать для черного чая 1-2 минуты, для зеленого чая 30 – 60 секунд. Чай готов. Теперь нужно разлить ароматный чай по чашкам, не разбавляя водой. Если чай оставить в чайнике с завар-

кой, то будет очень крепкий настой. Такой чай в народе называют заваркой и пьют, разбавляя водой. Вкус и аромат такого чая можно назвать «разбавленным».

С чашечкой «Свежего чая» в уютном кругу близких и друзей мы будем ждать, когда весна наберет силу и согреет нас весенним теплым солнцем, порадует нас запахом травы, ароматом цветов, шелестом листьев. Приятного чаепития! И исполнения весенних надежд!

Митропольская Надежда
В статье использован текст из книги
«Море чая» А. И. Чудок



Фруктовое вдохновение

Вдохновение материя очень тонкая и индивидуальная. Мы черпаем его из окружающего нас мира, наполняясь новыми образами, эмоциями, чувствами и, на основе их, делаем что-то новое. Помочь нам преобразовывать жизнь к лучшему, создавая приятные и затрагивающие душу вещи – это основная цель вдохновения. К сожалению, не всегда оно приходит вовремя и бывает его тяжело ощутить, но чайная компания Basilur создала уникальную коллекцию фруктового чая «Фруктовое вдохновение», чтобы Вы насладились напитком из натуральных фруктов и трав, которое добавит Вам приятных впечатлений и вдохновит на новые свершения. Коллекция Basilur «Фруктовое вдохновение» - это идеальный холодный фруктовый напиток в летний день или теплое, чарующее средство в прохладную погоду. «Фруктовое вдохновение» мы создавали для самого взыскательного вкуса. В коллекции 5 восхитительных фруктовых чаев из разных сочетаний натуральных фруктов и трав. Каждый купаж уникален и по-своему необычен.

Коллекция Basilur «Фруктовое вдохновение» станет прекрасным дополнением для всех Ваших мероприятий и семейных встреч.



ИНДИЙСКОЕ ЛЕТО

Кусочки яблока, изюма и ежевики, шиповник и корица, гибискус, цедра апельсина, бутоны розы и лепестки подсолнечника, ароматизаторы алоэ, апельсина и сливок.

КАРИБСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

Изюм, кусочки папайи, яблока и вишни, гибискус, цедра апельсина, лепестки василька, ароматизаторы ананаса и кокоса.

ПРЯНЫЙ ИМБИРЬ

Кусочки яблока и папайи, гибискус, шиповник, имбирь, цедра апельсина, ароматизатор имбиря

КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН

Кусочки яблока, цедра апельсина, гибискус, шиповник, лепестки подсолнечника и цветка апельсина, ароматизаторы апельсина и сливок.

КЛУБНИКА И МАЛИНА

Кусочки папайи, яблока, вишни, клубники и китайской дерезы, гибискус, ароматизаторы клубники и малины.

BASILUR TEA

НАСТОЯЩИЙ ЭЛИТНЫЙ ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧАЙ



ФРУКТОВАЯ ЛИНИЯ

Чайное разнообразие

Ассорти – в переводе с французского «хорошо подобранный». Всегда интересно покупать наборы шоколада, конфет или чая, состоящие из разных видов. Каждый раз есть возможность выбрать и попробовать новый вкус.

Пачка чая «Фруктовая линия» включает 5 видов ароматных чаев, тщательно подобранных и протестированных. Вкусы чая «Фруктовая линия» скомпонованы по такому принципу, чтобы были удовлетворены разные предпочтения. Например, «Фруктовая линия: **Черное Ассорти**» 50 пакетов – это черный чай с ароматом лимона, клубники, мяты, смородины и малины. Крепкий янтарный настой с фруктовыми ароматами делает этот чай просто незабываемым!

Только в сети «Море чая» с 15 марта по 15 апреля весенняя акция! Скидка 26% на чай «Фруктовая линия - Черное Ассорти 50 пак.



SVAY®

Luxurious Tea Collection

Golden Variety TEA

Black Ceylon TEA



Гурманам на заметку!

Ассортимент чая, представленный на российском рынке, богат и разнообразен, и перед современным потребителем стоит нелегкая задача выбора. Чтобы прояснить ситуацию, рассмотрим «досье» на наиболее популярные позиции смесей черного и зеленого чая.

«Русская Чайная Компания» - одна из наиболее авторитетных российских торгово-производственных чайных компаний. Основу чайной коллекции компании составляют первосортные и тщательно подобранные чаи из Цейлона, Китая, Индии, Японии, Африки, Южной Америки. Мы готовы предложить взыскательному покупателю широкий ассортимент чая для любого случая.

Практически все отечественные чайные компании, как, впрочем, и европейские предприятия по производству и расфасовке, работают на импортном сырье. А в основе их деятельности лежит купажирование, то есть смешивание оригинальных сортов чая и других компонентов – трав, ягод и специй. Рассмотрим некоторые из них.

Фруктовые чаи

В последнее время в продаже появилось много чаев, в которые включены кусочки сухофруктов. Сочетание из кусочков фруктов, различных ягод, гибискуса и шиповника, с тщательно подобранными оттенками вкуса и аромата, содержащегося в ароматизаторе, представляет собой оригинальную смесь, которую мы предлагаем Вашему вниманию.



В зависимости от составляющих ингредиентов, из фруктовых смесей получаются необычные освежающие напитки, приятные как в горячем, так и холодном виде. Фруктовые коктейли так же, как и некоторые зеленые чаи, прекрасно утоляют жажду, поэтому их потребление резко увеличивается при наступлении жаркого сезона.

Напитки получаемые из коктейлей, не только вкусны, но и очень полезны из-за высокого содержания витаминов (прежде всего витамина С), и оказывают общеукрепляющим действием. Поэтому мы рекомендуем к употреблению данные напитки, прежде всего детям и людям с ослабленной иммунной системой для поддержания здоровья и великолепного настроения, особенно в весенне-осенний период.

Мы рекомендуем вам попробовать следующие фруктовые смеси: «Королевское искушение», «Малиновый коктейль», «Смородиновый Микс», «Клубничный зефир».

Травяные чаи

С давних времён настои на травах высоко ценились и использовались древними целителями благодаря их благотворному эффекту и успокаивающему воздействию как на нервную систему, так и на внутренние органы человека. Однако, во многих случаях, в чистом виде, их запах не всегда приятен и не удовлетворяет нашему вкусу.

При правильном сочетании компонентов в травяных чаях данный недостаток устраняется. Верный баланс в комбинации ингредиентов приводит к тому, что напитки, получаемые из травяных смесей, могут употребляться очень длительный период времени. Надо отметить тот факт, что каждое растение, входящее в состав травяных смесей обладает теми или иными лечебными свойствами, благоприятно воздействующими на организм человека.

Наиболее известные травы, которые включают в состав на Западе - это мята, ромашка, лепестки розы, Melissa лимонная. В России такими травами всегда были иван-чай, мята, душица, зверобой, чабрец, малина (ягоды и листья) и др. Многие чайные компании специализируются на производстве травяных смесей и включают их в свой ассортимент. Травяные чаи ни-

чего общего не имеют с настоящим чаем и его действием на человека.

Мы рекомендуем вам попробовать следующие травяные чаи: «Земляничный мохито», «Сердце дракона», «Альпийский луг», «Совершенство» и другие тонкие композиции травяных смесей.

Ароматизированные чаи

Существует довольно много видов ароматизированных чаев, которые, на взгляд искусственного чаемана, являются уже не столько чаями, сколько отдельными самостоятельными напитками. Тем не менее, это довольно философский и безрезультатный спор - считать или не считать ароматизированные чаи «настоящим» чаем. Видимо, многое зависит от способа и степени ароматизации. Ниже мы приводим основные способы ароматизации и то, что получается после нее:

1) Синтетическая ароматизация. Это самый страшный способ придания чаю аромата. Берется синтетический ароматизатор, который с равным успехом добавляется и в чай, и в конфеты, и в мыло, и в зубную пасту и получается какой-нибудь «чай» в разовых пакетиках. Определить синтетическую ароматизацию можно только по сверхсильному и сверхустойчивому запаху, которого у натурального продукта-ароматизатора даже в лучшие времена не бывает.

2) Натуральная ароматизация экстрактами. Технически делается просто. Плоды бергамота помещаются под пресс, а получившийся раствор выпаривают, делают вытяжки. В итоге (как правило - масло), добавляют в подсыхающее чайное сырье и получают, например, Эрл Грей.

Добавим, что наиболее известный из подобных чаев - ароматизированный маслом бергамота сорт Эрл Грей. Конкретные рецепты эрл греев весьма сильно варьируют у различных фирм-производителей по двум показателям: 1) количеству добавленного бергамотового масла (и, следовательно, по резкости аромата). Особо сильно ароматизированные эрл греи маркируются как «double» (двойной); 2) по сорту чая, на основе которого создана данная марка чая (разумеется, чем качественнее чай, тем вкуснее «Эрл Грей»). Кроме чая «Эрл Грей» наиболее часто ароматизируют эфирными маслами, выделенными из различных цитрусовых растений.



Например, в мире очень распространены лимонные чаи, ароматизированные соответствующим маслом.

3) Натуральная ароматизация. Делается так: в процессе подсыхания чайного сырья его перемешивают, например, с цветами жасмина. Далее они совместно высыхают до полной готовности (не более 3-5% влаги). После этого цветы жасмина (более 90%) убирают, а запах остается.

Это, наиболее классический способ. Чай просто вбирает в себя столько эфирных масел, сколько способен вобрать. Все получается естественно и вкусно.

4) Ароматизация с натуральными добавками. Этот способ предполагает дополнительные включения в чай - ветки, листья, ягоды, и т.д., и т.п. Подобная ароматизация производится простым способом: добавляется в чай непосредственно в процессе заваривания.

Сочетание европейского качества ароматизации с купажем из специальных сортов китайского и цейлонского чая создают именно тот оттенок вкуса и запаха, который вы сможете ощутить в чашке нашего чая: «Чай Императора», «Королева Елизавета», «Ночь Клеопатры», «Имбирный апельсин».

Богатый ассортимент, представленный в сети «Море чая», способен удовлетворить самые изысканные пристрастия.

Приятного вам чаепития!

Наталья Ченская, менеджер ООО «РЧК-Трейдиг», Представительство в Санкт-Петербурге





Сеть магазинов «Море чая» от всей души поздравляет вас с наступлением долгожданной весны!

Вдохновения Вам, радости и тепла!

Весенних чаепитий!

С 1-31 марта торговая марка «Шери» в честь 25-летия компании-производителя дарит подарки всем покупателям!

Удвой свою скидку в наших магазинах! С 19.03-26.03 при наличии в чеке любой из двух позиций – Чай «Шери» ОРА жезт, подарочный, 250 гр. и/или Чай «Шери» РЕКОЕ жезт, подарочный, 250 гр. – скидка по дисконтной карте на весь чек удваивается.

«Сладкие недели» в магазинах «Море чая»! С 20 марта при совершении любой покупки получите купон на скидку в сети фирменных магазинов «Невские берега»

С 13-20 марта, в преддверии Всемирного дня счастья, участвуйте в конкурсе на нашей страничке ВКонтакте и выигрывайте подарки, которые сделают вас немного счастливее! Подробности: www.vk.com/morecha

Свежеобжаренный кофе «Мадео» в магазинах «Море чая»! Весь апрель подарки за покупки от 200 г любого кофе торговой марки «Мадео»

1-31 марта акция от торговой марки Базилюр, скидки до 26% на отдельные наименования продукции.

С 15 марта специальное предложение от торговой марки «Фруктовая линия» - скидка до 26% на «Ассорти» из 50 пакетиков.

Чай недели. Еженедельно новые сорта ведущих поставщиков со специальными скидками.



Весенний Маброк в Море чая

У компании Маброк Тис более, чем 25-летняя история применения опыта для создания идеального чая. Маброк Тис предлагает своим покупателям только лучший из чаев высшего качества.



Чай, поставляемый Маброк Тис, производится на 19492 гектарах чайных плантаций, на которых расположены 38 чайных садов, 1 чайная фабрика, производящая растворимый чай, 2 чайные фабрики, производящие зеленый чай, и 30 чайных фабрик, производящих черный чай.

Чайные сады выгодно расположены, что обеспечивает хорошее питание и рост чайных деревьев, из листьев которых производятся лучшие виды цейлонского чая.

«Мы поставляем на рынок гораздо больше, чем просто цейлонский чай. Тысячи мужчин и женщин трудятся на наших собственных 38 чайных плантациях, чайных заводах

и упаковочной фабрике. Нашей приоритетной задачей является обеспечение широкого ассортимента высококачественной чайной продукции, а также ее безопасная и эффективная доставка нашим покупателям, - говорит директор компании, Ниран Ранатунга, - Под постоянным контролем специалистов выращиваются и производятся сотни сортов чая, самые лучшие и свежие из которых мы рады предложить вам в магазинах Море чая».

Этой весной Море чая радо предложить вам весенний ассортимент чаев Маброк. Это знакомые авторские чайные blends специалистов «Маброк Тис» в ярком весеннем оформлении и новые фруктовые чаи.



Фирменные магазины сети «Море чая» в Санкт-Петербурге

1. м. «Автово», пр. Стачек, д.94, тел.: 8-921-589-53-19
2. м. «Академическая», Гражданский пр., 80, корп. 1, тел.: 550-86-90
3. м. «Академическая», пр. Светлановский, д.46, тел.: 556-77-46
4. м. «Балтийская», Лермонтовский пр., д.48, тел.: 981-40-53
5. м. «Большевики пр.», ул. Пятилеток, д.2, тел.: 8-921-448-77-63
6. м. «Василеостровская», 6-я Линия В.О. д.29/28, тел.: 8-952-288-92-28
7. м. «Ветеранов проспект», пр. Ветеранов, д.101, (ТЦ "Ульянка"), тел.: 8-921-596-33-56
8. м. «Ветеранов проспект», Пр.Ветеранов, д.50, тел.: 752-61-76
9. м. «Владимирская», Большая Московская ул., д.8/2, тел.: 572-75-14
10. м. «Владимирская», ул. Марата д. 26/11, тел.: 713-19-81
11. м. «Восстания площадь», 1-я Советская ул, д.7, тел.: 717-75-65
12. м. «Гражданский проспект», Гражданский пр., д.114/1, тел.: 590-35-14
13. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д.8/2, ТК "Елизаровский", секция №32-34, тел.: 365-41-60
14. м. «Звездная», ул. Звездная д. 5, тел.: 364-80-33
15. м. «Комендантский пр.», ул. Ильюшина, д.1, тел.: 349-19-30
16. м. «Комендантский пр.», ул. Уточкина д. 2, тел.: 981-31-35
17. м. «Купчино», Балканская пл., д.5, "Балканский" рынок, павильон №62, тел.: 8-905-209-59-00
18. м. «Купчино», ул. Ярослава Гашека д.6, ТЦ Южный, тел.: 8-921-765-76-09
19. м. «Ладужская», пр. Наставников, д.3, тел.: 8-931-340-57-83
20. м. «Ладужская», пр. Наставников, д.31, тел.: 8-931-348-59-50
21. м. «Ленина площадь», пл. Ленина, д.3, тел.: 542-26-22
22. м. «Ленина площадь», шоссе Революции, д.15, тел.: 227-67-77
23. м. «Ленинский проспект», Бульвар Новаторов, д.10, тел.: 377-46-54
24. м. «Лесная», пр. Лесной, д.61/3, вход с ул. Парголовской, тел.: 8-921-593-16-68
25. м. «Лиговский пр.», ул. Разъезжая, д.40, тел.: 764-95-55
26. м. «Ломоносовская», ул. Ивановская, д.20, тел.: 362-78-89
27. м. «Маяковская», Литейный пр., д.46, тел.: 8-953-344-04-03
28. м. «Международная» ул. Бела Куны д. 8, тел.: 987-50-85
29. м. «Московская», пр. Гагарина, д. 34, "Южный" рынок, павильон №267, тел.: 8-905-203-54-55
30. м. «Мужества площадь», пр. Непокоренных, д.63, рынок "Конкурент", павильон №26, секция №67, тел.: 329-35-56
31. м. «Нарвская», Старопетергофский пр. д.41, тел.: 980-11-36
32. м. «Новочеркасская», Новочеркацкий пр., д.43/17, тел.: 528-13-10
33. м. «Обзерки», пр. Луначарского, д. 62, т. 8-921-580-27-49
34. м. «Парк Победы», ул. Бассейная, д.12, тел.: 388-27-07
35. м. «Парк Победы», ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
36. м. «Петроградская», пр. Каменоостровский, д.39, тел.: 234-49-69
37. м. «Пионерская», Коломяжский пр., д.26, тел.: 8-905-257-10-60
38. м. «Политехническая», пр. Светлановский, д. 46 рядом с "Северным рынком", тел.: 556-77-46
39. м. «Просвещения», пр. Энгельса, д. 150, тел.: 8-931-220-20-76
40. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д.11, тел.: 8-921-871-26-23
41. м. «Сенная площадь», наб.р. Фонтанки, д.91/ул. Ефимова, д.6, тел.: 310-36-98
42. м. «Спортивная», Б.пр.П.С., д.1, тел.: 232-94-92
43. м. «Технологический институт», ул. Красноармейская, д.8/10, тел.: 316-08-25
44. м. «Удельная», Енотаевская ул., д.14, тел.: 293-55-51
45. м. «Удельная», Скобелевский пр. д. 10, тел.: 987-86-51
46. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д.12, тел.: 8-921-187-26-39
47. м. «Чернышевская», ул. Кирочная, д.14, тел.: 988-45-06
48. м. «Электросила», ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Магазины «Море чая» в других городах

1. г. Выборг, пр. Ленина, д. 28
2. г. Выборг, ул. Крепостная, д.49
3. г. Калининград, ул. Артиллерийская, д. 58
4. г. Калининград, ул. Горького, д.10
5. г. Великий Новгород, ул. Большая Санкт-Петербургская, д. 10
6. г. Великий Новгород, ул. Большая Московская, д. 112, ТЦ "Восточный", секция 67
7. г. Великий Новгород, ул. Кочетова, д. 10, ТЦ "Кочетовский", секция 93
8. г. Великий Новгород, ул. Корсунова, д. 18, ТЦ "Славянская Ярмарка", секция 36
9. г. Мурманск, ул. Воровского, д.17
10. г. Мурманск, ул. Полярные Зори, д.28/13
11. г. Мурманск, ул. Крупской, д.25
12. г. Мурманск, ул. Лобова, д. 37

www.tdr.ru www.teaclubspb.ru

Газета «Море чая» №70 (март 2015). Рекламное издание. Рекламное издание. Зарегистрированное в Управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Северо-западному федеральному округу. Свидетельство ПИ №Ф02-8932 от 18.12.2007 года. Учредитель: ООО «Имидж». Адрес: 194902, г. Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкина, д. 277, лит. Ж. Издатель: ЗАО «Торговый дом «Рубин», г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 677-12-25. Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, наб.р. Фонтанки, д. 91. Главный редактор: Чудок А.И. Газета отпечатана ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, г. Санкт-Петербург, В.О. 17-я линия, д.60, лит. А, пом. 4-Н. Заказ тиража ТД – 1137 от 05.03.2015. Печать по плану: 09.03.2015. Печать по факту: 09.03.2015. Тираж: 50 000, распространяется бесплатно.