

ハイケム、『知られざる「中華食材」の世界』を “食”の業務用展示会『FABEX 東京 2025』にて展示

グローバルに事業を展開する化学品商社兼メーカーのハイケム株式会社（本社：東京都港区 代表取締役社長：高潮（たかうしお）、以下ハイケム）は、中国各地に伝わる伝統的な知られざる「中華食材」の日本市場への紹介を開始し、2025年4月15日（火）から17日（木）まで東京ビッグサイトで開催される“食”の業務用展示会「FABEX 東京 2025」に出展いたします。日本と中国で深い事業基盤を構築し、幅広いビジネスを展開してきたハイケムだからできる「中華食材」の魅力を日本市場に発信していきます。



展示会では『知られざる「中華食材」の世界』と題し、まだ日本ではよく知られていない「オーツ麺」や「さつまいも麺」、中国でシェア NO.1 の「海天のオイスターソース」などを紹介します。

また、展示ブースでは、虎ノ門ヒルズの本格中華料理「蘭苑」を旗艦店に、東京・横浜エリアで9店舗を展開する、李鴻（りこう）料理長が監修した、中国の伝統食材「さつまいも麺」を使用した料理の試食会も行います。

2025年4月8日

ハイケム株式会社

【展示会試食メニュー】**ちゃんぽん風さつまいも麺**

湖南省や四川省など、中国各地で古くから親しまれている、サツマイモを原料とした春雨を使用した料理。中国では「酸辣湯（サンラータン）」や「火鍋」などのスパイシーな料理には欠かせない存在であると共に近年では日本でも話題の麻辣湯（マールータン）にもよく使用されています。展示会場では豚バラ肉と野菜をシジミエキスのスープでちゃんぽん風にアレンジしたメニューを提供します。さつまいも麺のもちもちとした食感が嬉しい逸品です。

【主な出展製品】

・海天 オイスターソース / オーツ麺 / さつまいも麺 / 鶏胸肉でんぶ / 中華調味料 他

展示会名	FABEX 東京 2025
会期	4月15日（火）～4月17日（木）
会場・ブース位置	東京ビッグサイト 東1ホール F-F54
紹介ページ	https://nissyoku.my.salesforce-sites.com/fabex/exhibitorList?ev=fbx&year=2025&ex=a0rF900000Zr139
お問い合わせ	食品開発プロジェクト 担当：山口 高山 TEL： 03-5251-8580 E-mail：pj-syokuhinn@highchem.co.jp

ハイケム株式会社 概要 (<https://highchem.co.jp/>)

会社名： ハイケム株式会社

所在地： 東京都港区虎ノ門1丁目3番1号 東京虎ノ門グローバルスクエア 11階

代表取締役：高 潮（たか うしお）

事業概要：化学品の輸出入販売・受委託製造/技術ライセンス関連業務/触媒製造販売/生分解性材料販売等

「日本と中国の架け橋」として両国の産業発展に貢献する専門商社兼メーカー。1998年の設立以来、両国に深い事業基盤を構築し化学品を中心とした幅広いビジネスを展開。

【このリリースに関する報道機関からのお問い合わせ】

ハイケム株式会社 人事総務部 広報室 担当：黒岩 (090-6539-4213)・陳
TEL: 03-5251-8580 E-mail: koho@highchem.co.jp