No.
01

2026

Lei Journal

語られない背景。明るさの裏側にあるもの。

静かな重心を持つ人や空間に目を向けることで
はじめて見えてくる価値があります。

Lei Journal では「陰翳礼讃」という考え方を手がかりに
人・空間・仕事の在り方を記録していきます。



運を拾い、店をつくる

中華料理店「フーフー飯店」オーナー　橋本 淳平

DOT EIGHT COMPANY 代表・橋本淳平さんにお話を伺いました。
ラーメン店「双麺」、町中華「フーフー飯店」など
東京を中心に複数の飲食店を展開する橋本さん。

お話を聞いていると、料理や売上の話より先に、人の流れや
空気の変化についての言葉が出てきます。どこで居心地が崩れるのか。

どこで、人は少し緩むのか。橋本さんの店には
そうした視線の積み重ねが静かに残っていました。



店に残る、時間の気配

――事業内容を教えてください。

現在は「双麺」というラーメン屋を 3 店舗、「フーフー飯店」という町中華を
2 店舗運営しています。業態は違いますが、軸は変わりません。
ラーメンでも中華でも、お客さまがどのような時間を過ごすか。
そこを大切にしています。

カウンターでラーメンを作っていても、少し離れたテーブルの空グラスの
音が聞こえる。「あ、あそこ空いたな」と分かった瞬間に声をかけます。
お客さまが声を出す前に気づけるか。料理の味も大切ですが、そういう
細かなところが居心地を決めると思っています。

瓶ビールを飲み、餃子を食べ、少し酔って、最後に麺で締める。
家で食べられるものを、わざわざ外で食べてもらうからこそ、味だけでは
残らない時間が必要です。店を出た後に、少し気分が変わっている。そこ
まで含めて外食の体験だと考えています。



マリブの海辺で、決めたこと

――飲食の道に進み、独立するまでの経緯を教えてください。

飲食業界で働く前は、義手や義足に興味を持ち、職人を目指して専門学
校にも通いましたが、結婚して子どもを育てながら続ける難しさを感じ、
アルバイト先のラーメン屋へ就職しました。

橋本 淳平　（はしもと・じゅんぺい）

DOT EIGHT COMPANY 株式会社代表取締役社長。ラーメン業態
「双麺」、中華業態「フーフー飯店」などを展開。現場で培った感覚を
もとに、立地、業態、空間、人の動きを見ながら店づくりを行っている。



ラーメン屋で働き始めて 4 年が経った 30 歳の時、「俺の人生このままでいいのかな」と思い、社内貯金を全額下ろして、ひとりでロサンゼルスに行きました。飛行機とホテルだけ取って、あとは何も決めていない。英語もできませんでしたが、知らない場所にいることが面白かったんです。

マリブの海辺でタバコを吸いながら、ふと「人生は一回しかない。だったら独立してやろう」という思いが湧いてきました。帰国後すぐ、社長に「1 年後に独立させてください」と伝えたんです。

独立するタイミングで、任されていたラーメン屋を引き継がないかという話をいただきました。当時勤めていたラーメン屋を運営している会社の社長が、会社ではなく、個人で投資してくれたんです。自分の力を信じてもらったのだと感じましたね。店をもらったというより、信頼を預かった感覚でした。



街の流れを読み、次の場所へ

――店舗を増やす中で、街を見る感覚はどう変わりましたか。

最初の双麺は錦糸町です。
独立した頃、スカイツリーができる途中で、完成すれば人の流れも、街の見え方も変わると思っていました。どんなに良い店でも、場所と業態が合っていなければ続かない。街の変わり目に合う店を置ければ、流れに乗れる。その時に、立地と街の変化を見る感覚をつかんだ気がします。

2020年1月には、双麺の浅草橋店をオープンしましたが、その直後にコロナが始まりました。それでも、必ず人の流れは戻ってくるという確信がありました。やめる人、借りて様子を見る人、借りて動く人。
自分は三つ目でした。銀行から借りられる満額を借り、フーフー飯店の物件を契約しました。怖かったのは借金より、止まることでした。

―― その感覚がフーフー飯店につながっていき、
町中華という業態へのチャレンジが始まるんですね。

最初から町中華を決めていたわけではありません。福岡へリサーチに行き、スタッフと餃子やつまみを食べ、瓶ビールを飲み、最後にラーメンで締めた時、「これだ」と思ったんです。

料理単体ではなく、その流れを自分たちなりに出したいと考え、
フーフー飯店が生まれました。



居心地の悪さを、ひとつずつ消していく

――何わせていただいたフーフー飯店の空間は印象に残ります。
SNS でも話題になっていましたよね。

最初にあったのは、いい空間をつくろう、ではなくて「なんか居心地悪いな」を減らすことでした。たとえば、上着を膝に置いたまま食べているとか、足元に荷物を寄せて少し窮屈そうにしている人が気になって。テーブル上にスペースが空いていることに気づき、棚をつけたんです。

見た目をつくった感覚はありません。居心地の悪さを消していったら、今の空間になっただけです。荷物や服が気になると、目の前の料理や、一緒に来た人との時間から意識が離れてしまう。余計なことを考えず、その場に没頭できる状態をつくりたいと思っています。





気づいたものだけが、形になる

――今のお話を聞いていると、お店でも経営でも、
見ているものは同じですね。

小さな引っかかりに気づき、そのままにしないこと。店ではグラスの音や座り方を見て、街では人の流れや空気の変化を見る。

ただ、気づくだけでは何も起きません。気づいた時に動くかどうか。
チャンスは誰の前にもあると思います。それを拾い、形にするところまでやって、初めて残るものになる。自分は運がいいというより、見たものに対して反応し、行動してきただけです。待っていても何も残らない。
取りに行ったものだけが、残るんだと思います。

炎をともし、ゼロへ戻る

――最後に、普段使ってくださっているLei non electric aroma diffuser
についても伺わせてください。どんな時に使っていただいていますか？

朝に使っています。神棚に手を合わせる前にキャンドルへ火をつけ、プロペラが回るのを待ちます。ずっと仕事のことを考えているので、一度止まり、頭をゼロへ戻す感覚です。香りだけでなく、この“間”と所作が気に入っています。マッチで火をつけ、回りはじめるまでゆっくり待つ。
そして、優しい香りの広がりを感じる。優しい香りが広がると、
一日を気持ち良く始められます。