

2026 年 8 月 7 日

食ビジネスと経営の第一線で活躍する オイシックス株式会社 菅美沙季氏、株式会社 minitts 中村朱美氏が 京都女子大学 特別招聘教授に就任

【本件のポイント】

- 食ビジネスと経営の第一線で活躍する、オイシックス株式会社 執行役員 サービス開発本部 本部長 菅美沙季氏、株式会社 minitts 代表取締役 中村朱美氏が、京都女子大学 特別招聘教授に就任
- 食ビジネス、事業開発、マーケティング、サステナビリティ、経営等の分野での豊富な知見を有するビジネスパーソンを招聘し、社会との接続を重視した実践的な教育活動を展開

京都女子大学(京都市東山区／学長:竹安栄子)は、2027 年 4 月に食科学部、2028 年 4 月に経営学部(設置構想中)の開設を計画しています。本学では、社会の変化に対応し主体的に活躍できる人材を養成すべく、実社会との接続を重視した教育の充実を進めており、新設学部における実践的な教育・研究活動の一層の充実を目的として、食ビジネス、顧客理解に基づく事業開発、マーケティング、経営戦略などに豊富な実績を有するオイシックス株式会社 執行役員 サービス開発本部 本部長の菅 美沙季氏、株式会社 minitts 代表取締役 中村朱美氏が、2026 年 9 月 1 日より特別招聘教授として就任いたします。

菅 美沙季氏 プロフィール



2006 年、京都女子大学家政学部生活造形学科を卒業。化粧品通販会社を経て、2009 年にオイシックス株式会社に入社。2013 年、必要量の食材とレシピがセットになったミールキット「Kit Oisix」を立ち上げ、ヒット商品へと育てる。2016 年 10 月、同社初の女性執行役員となる。サービス進化室の室長として、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」の日本展開や、「ちゃんと Oisix(現 Oisix CookBox)」等の新サービス立ち上げなどに従事。2024 年、Oisix のサービス全体を統括するサービス開発本部の本部長に就任し、現在は電子レンジで温めるだけで野菜たっぷりの食卓が完成する「デリ Oisix」などの開発に携わる。



菅 美沙季氏 コメント

このたび、母校である京都女子大学の新学部の設立にあたり、特別招聘教授として新たな学びの場のスタートに携われますことを、大変光栄に思っております。
理論や知識は不可欠ですが、実際のビジネスの現場は正解が一つではない問いの連続です。私自身も数多くのトライ＆エラーを重ねてまいりました。その中でも特に大切にしてきたのは、お客さまのインサイト(本音)を深く理解したうえで、「こんな未来をお客さまに届けたい」という思いを描き、それを実現するために泥臭く行動し続けることです。時には一度作ったものを自ら壊しながら、「そうそう、こういうのが欲しかった!」とっていただけるようにお客さまの期待を超える価値を届ける。それは大変なことではありますが、それ以上のやりがいがあります。
これからお会いする学生の皆さまには、私のこれまでの経験をお伝えしながら、その挑戦に寄り添い、未来への一歩を踏み出すお手伝いができれば幸いです。

中村 朱美氏 プロフィール



専門学校職員として勤務後、2012年9月に飲食事業や不動産事業を行う株式会社 minitts を設立。1日100食限定をコンセプトに、美味しいものを手軽な値段で食べられるお店「佰食屋」を行列のできる人気店へ成長させる。ランチ営業のみ、完売次第営業終了という飲食店の常識を覆す経営手法で、飲食店でのワークライフバランスとフードロスゼロを実現し、新ダイバーシティ経営企業100選、ForbesJAPAN ウーマンアワード 2018 新規ビジネス賞、日経 WOMAN ウーマンオブザイヤー2019 大賞等を受賞。また、新規事業への取り組みにより、石井食品株式会社と共同開発で新商品を生み出すことに成功し、2023年同社の社外取締役に就任。



中村 朱美氏 コメント

このたび、京都女子大学 特別招聘教授を拝命し、大変光栄に存じます。
京都で生まれ育ち、京都で会社を立ち上げて15年目に入ります。現役の経営者としてこれまで現場で培ってきた経験や学びを惜しみなく学生の皆様に共有し、共に新しい価値を生み出すことで、産業界と大学をつなぐ架橋となれるよう努めてまいりたいと思います。
学生の皆さんには、日々移り変わる世界の中で、変化を厭わず挑戦できる力を身につけて頂きたいと思います。

菅氏、中村氏には、今後、本学における講義、講演、学生向けプログラム、広報活動等を通じて、本学の実践的教育の充実にご協力いただく予定です。教科書だけでは学べない、これまで経験されてきた新規事業創出、顧客体験設計、データ活用、マーケティング、食品流通、食の持続可能性といった分野における実践者としての知見を、本学の教育に取り入れることで、学生が理論と実践を往還しながら学び、社会に新しい価値を創造できる力を育成する教育をさらに推進していきます。

【参照リンク】

「食科学部紹介ページ」 <https://www.kyoto-wu.ac.jp/gakubu/faculty/shokumanagement.html>

「経営学部（設置構想中）紹介ページ」 <https://www.kyoto-wu.ac.jp/kyojo-keiei/>

※経営学部設置計画は現在構想中であり、今後内容に変更が生じる場合があります。