

[별지서식 제1호 앞면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

접수번호	광고사전자율심의신청서				처리기간
02-01-C-2103799					7일
신청자명	모브스	대표자	김동주	사업자등록번호	105-87-99420
신청자주소	서울 강서구 허준로 217 가양테크노타운 804-2			연락처	담당자명: 김동주
					연락처: 010-4992-8297
					팩스: 02-6094-9001
광고 상품명	안동제비원 고추장DIY	광고주명	안동제비원 전통식품	광고매체	케이블 TV
대행사명	컴플리트(complete)	제작자명	모브스	시간	2분 0초 (A안)
출연모델				성우	
배경음악	곡명 : 가수 :				
참고사항			상업문 내용(자막 및 멘트)		
광고내용	안동제비원 전통식품에서 출시한 고추장 만들기 간단 설명		멘트] 저희 안동제비원은 식품명인 51호이신 최명희 선생님께서 대표님으로 계시고 22년 전통과 역사를 가진 장인형 전통 장유 기업입니다. 주로 만드는 제품들은 된장, 고추장, 간장, 청국장, 메주 등 많은 전통 장유를 전국에 유일하죠? 지금도 저희는 가마솥에 장작불을 때어서 전통방식 그대로 생산하고 있습니다. 제가 시어머니한테 배운 그대로기 때문에 그런 정성이 없으면 누가 이런 안동 같이 이런 지방에 와서 메주를 사고 된장을 사고 하겠습니까? 그래서 저는 오직 그 정성으로 해야 된다는 생각이 지금도 변함이 없습니다. 고추장 만들기에는 가장 중요한 원재료가 중요합니다. 햇고춧가루. 우선 겉질이 두껍고 빛깔도 좋지 않은 단맛이 납니다. 콩, 제가 사는 이 안동 서후면이 콩 동네입니다. 자, 이 좋은 콩을 가지고 메주가루를 만들었습니다. 이 찹쌀 달인물 속에는 재료 여섯가지가 다 들어 갑니다.		
심의구분	초심 O				
	수정심				
변경내용					
첨부파일	안동제비원 고추장DIY.mp4				
비고	첨부 광고물 광고적합 의견임.				

광고물의 사전 검토를 위와 같이 신청 합니다.

한국광고자율심의기구 귀중

2021년 10월 19일
신청인 모브스

심의의결	심의결정	방송적합	2021년 10월 19일 한국광고자율심의기구
	심의번호	21-N1-26-47	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
그 모든 배합비율을 가지고 간까지 다 맞추고 숙성까지 했습니다. 자, 제가 한 번 만들어 보겠습니다. 자, 찹쌀달인 물을 이제 붓겠습니다. 물을 좀 넣으세요. 메주가루를 넣겠습니다. 계속 젓습니다. 조청 다 넣으세요. 이렇게 조금 잘 안 나올 때가 있습니다. 냄비에 끓이라고도 말씀 드릴 수 있습니다. 이게 숙성이 되어있기 때문에 구수한 냄새가 나면서 이제 좋은 고춧가루를 넣겠습니다. 이 고춧가루 아주 빛깔도 좋지만 아주 발이 굉장히 보드랍습니다. 숙성이 다 돼있기 때문에 여러분들은 이렇게 젓고 난 다음에 바로 드셔도 됩니다. 자, 이 빛깔 한 번 보세요. 이렇게 좋은 빛깔을 가지고 고추장을 만드니깐 맛이 있을 수 밖에 없습니다. 어머니에 못지 않게끔 어머니의 경영철학을 배워서 우리 안동 제비원을 이끌어 갈 생각입니다. 감사합니다. 고맙습니다. 자막] 상단고정: 경상북도 지정 우수농산물 판매 / ARS: 010-2075-2295 (로고)안동제비원 김준영 전수자: 저희 안동제비원은 식품명인 51호이신 최명희 선생님께서 대표님으로 계시고 22년 전통과 역사를 가진 장인형 전통 장류 기업입니다. 주로 만드는 제품들은 된장, 고추장, 간장, 청국장, 메주 등 많은 전통 장류를 전국에 유일하죠? 지금도 저희는 가마솥에 장작불을 때서 전통방식 그대로 생산하고 있습니다. 최명희 명인: 제가 시어머니에게 배운 그대로이기 때문에 그런 정성이 없으면 누가 이런 안동 같은 지방에 와서 메주랑 된장을 사고 하겠습니까? 그래서 저는 오직 그 정성으로 해야겠다는 생각이 지금도 변함이 없습니다. 최명희 명인: 고추장 만들기에는 원재료가 가장 중요합니다. 햇고추입니다. 우선 껍질이 두껍고 빛깔도 좋지만 단맛이 납니다. 콩, 제가 사는 안동 서후면이 콩 동네입니다. 이렇게 좋은 콩을 가지고 메주가루를 만들었습니다. 이 찹쌀달인 물 속에는 재료 여섯가지가 다 들어 갑니다. 그 모든 배합비율을 가지고 간까지 다 맞추고 숙성까지 했습니다. 자, 제가 한 번 만들어 보겠습니다. 고추장 만들기 DIY ① 찹쌀달인 물 붓기 ② 물 붓기 ③ 메주가루 넣고 계속 젓기 ④ 조청 다 넣기(잘 안 나오면 끓인 뒤 넣기) ⑤ 고춧가루 넣기			
기타		면번호	2

심의의결	심의결정	방송적합	2021년 10월 19일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	21-N1-26-47	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
최명희 명인: 자, 참살달인 물을 우선 뚫겠습니다. 물을 좀 넣으세요. 메주가루를 넣겠습니다. 계속 젓습니다. 조청 다 넣으세요. 이렇게 조금 잘 안 나올 때가 있습니다. 냄비에 끓이라고 말씀을 드릴 수 있습니다. (계속 저으면) 이게 숙성이 돼있기 때문에 구수한 냄새가 (납니다.) 이제 좋은 고춧가루를 넣겠습니다. 이 고추가 아주 빛깔도 좋지만 발이 굉장히 보드랍습니다. 숙성이 다 돼있기 때문에 여러분들은 이렇게 젓고 난 다음에 바로 드셔도 됩니다. 자, 이 빛깔 한 번 보세요. 이렇게 좋은 빛깔을 가지고 고추장을 만드니깐 맛이 있을 수 밖에 없습니다. 고추장 키트 3.5kg / 방송특가 :39,800원 (배송비 무료) 고추장 키트 3.5kg / 방송특가 :39,800원 (배송비 무료) 김준영 전수자: 어머니에 못지 않게 어머니의 경영철학을 배워서 우리 안동 제비원을 이끌어 갈 생각입니다. 감사합니다. 최명희 명인: 고맙습니다. (로고)안동제비원 제조원 및 판매원: 안동제비원			
기타		면번호	3

심의의결	심의결정	방송적합	2021년 10월 19일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	21-N1-26-47	
	기타		