

[별지서식 제1호 앞면] 본 광고사전검토폰필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

접수번호	광고사전자율심의신청서				처리기간
01-01-C-2210853					7일
신청자명	로고스	대표자	조민재	사업자등록번호	714-20-01334
신청자주소	서울 강서구 마곡중앙2로 15 테크노타워2 809호			연락처	담당자명: 조민재 연락처: 010-8915-2201 팩스:
광고 상품명	최가전통육수 한알로	광고주명	sㅣ미디어	광고매체	케이블 TV
대행사명	sㅣ미디어	제작자명	로고스	시간	6분 0초 (A안)
출연모델				성우	
배경음악	곡명 : 가수 :				
참고사항		상업문 내용(자막 및 멘트)			
광고내용			멘트] 속이 확 풀어지는 국물맛! 국물의 생명은 육수!! 하지만, 힘들고 번거로운 육수내기~! 이제, 한알로! 한알만 톡~ 톡 넣어주세요!		
심의구분	초심 O 수정심		국내산 자연원료 13가지의 진하고 개운한 육수가 3분만에 톡딱! 진한 국물맛~! 속이 확 풀어지는 개운한 자연의 맛!! “음맛있어” “와우 좋다~”		
변경내용			요리하는 남자! 요리에 진심인 남자! 배우 최승경! 최승경이 자신의 이름 석자를 걸고 직접 개발한 마법의 3분 육수, 최승경의 최가전통육수 한알로!		
첨부파일					
비고					

광고물의 사전 검토를 위와 같이 신청 합니다.

한국광고자율심의기구 귀중

2022년 11월 12일
신청인 로고스

심의의결	심의결정	방송적합	2022년 11월 14일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	22-N1-33-17	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
재료 장보고, 일일이 손질하고, 불 앞에서 끓이고 우려내고! 하나 하나 건져내고! 쓰레기까지! 힘들고 번거로운 육수내기! 모두 잊어주시시오!!! 최승경의 한알로! 한알만 넣으면 압축된 고체육수가 3분만에 짹~~/(기존육수, 한알 육수) 진하디 진한 육수를 만드는 마법의 한알 최승경: 이렇게 끓는 물에 저희육수 한알만 집어 넣으시고 3분이 지나면 정말 진하고 맛있는육수가 완성됩니다. 꼬치에 어묵꽂아서 이렇게 바로 넣어주시면 국물이 정말 끝내줍니다. 된장 풀고 냉장고에 있는 채소를 송송 썰어 넣기만하면 된장찌개가 됩니다. 여기에다가그냥 계란만 풀어가지고 팡 송송 쓰?어넣으면 계란국이 되는거고. 콩나물국 ,떡만두국 국물에다가 그냥 넣기만하면 정말 맛있는요리가 됩니다. 집에서 육수만들 때 고작 서너가지? 최가 전통육수 한알로는 무려 13가지!!! 국내산 재료, 남해멸치, 다시마, 무, 표고버섯, 양파, 우엉, 연근, 대파, 마늘, 양배추, 셀러리, 당근, 천일염 등 13가지 재료를 아낌없이! 맛과 향 변화 없는 동결건조로 생생하게 살아있는 맛이 풀어지면서 국물 맛은 물론, 음식맛에 감칠맛을! 칼국수 국물도 진하게! 속 시원한 콩나물국도 쉽고 간편하게~ 속이 확 풀어지는 황태해장국 순식간에! 국물맛이 좌우하는 잔치국수도 개운하고 진하게! 매콤한 순두부찌개 육수로도 그만!! 계란찜할 때도 톡~한알 넣기만 하면 감칠맛이 up! 떡만두국도 손쉽게! 맛있게! 미역 볶다가 물 넣고 톡 한알로 끝내주는 국물맛의 미역국 완성 찌개, 전골, 국, 볶음 어디나 톡 한알만 넣어주면 확 살아나는 맛! 맛!! 맛!!! 3무선언! 방부제 합성 착색료 합성 향료 모두 무첨가! 자연원물 동결건조!			
기타		면번호	2

심 의 의 결	심의결정	방송적합	2022년 11월 14일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	22-N1-33-17	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
아이들 이유식에도 톡 한알 넣어주세요! 건강하고 맛있는 식탁 완성! 가득이나 좁은 냉장고, 냉동실! 멸치, 다시마, 표고버섯 등 쟁여놓을 필요없이! 육수내서 한봉지씩 만들어 놓지 않아도! 우려내는 시간, 버려지는 음식물 쓰레기 없이! /없는집 /있는집 빠르게 맛있게! 찌꺼기 없이 깔끔하게! 야외 캠핑이나 낚시에도 한두개만 들고가면 OK! 치솟는 장바구니 물가, 비싼 채소값! 육수 제대로 만들려면 가격, 만만찮죠? 최승경의 한알로! 진하다 진한 육수를 만드는 마법의 한알, 겨우 306원끝! 너무도 경제적인 최승경의 최가전통육수 한알로! 요리하는 남자! 요리에 진심인 남자! 배우 최승경! 최승경이 자신의 이름 석자를 걸고 직접 개발한 마법의 3분 육수, “국물이 맛있어요” 최승경의 최가전통육수 한알로 국내산 재료 13가지를 자연원료만으로 만들었습니다! 국내산 13가지 자연재료 사용 국내산 재료13가지를 사용, 멸치, 다시마, 무, 표고버섯, 양파, 우엉, 연근, 대파, 마늘, 양배추, 셀러리, 당근, 천일염 등 재료를 넣고 진하게 진하게~! 3무선언! 방부제, 합성 착색료, 합성 향료 모두 무첨가! 칼국수 국물도 진하게! 속 시원한 콩나물국도 쉽고 간편하게~ 계란뽕할때도 톡~한알 넣기만 하면 감칠맛이 Up! 미역 볶다가 물 넣고 톡 한알로 끝내주는 국물맛의 미역국 완성 찌개 전골 국 볶음 어디나 톡 한알만 넣어주면 확 살아나는 맛! 맛! 맛! 최승경의 한알로~ 진하다 진한 육수를 만드는 마법의 한알~ 겨우 306원끝! 마법의 3분육수 최승경의 최가전통육수 한알로 60개 한병에 한병 더!			
기타		면번호	3

심의의결	심의결정	방송적합	2022년 11월 14일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	22-N1-33-17	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
잠깐! 여기에 무료체험분 10개를 더! 총 130개가 39,900원! 한 개 306원 대파격가! 10개 무료 체험 후 불만족시 100% 환불보장, 지금 바로 주문하세요!			
자막] 정보 자막 - 1알 물 200ml 용량 속이 확 풀어지는 국물맛! 국물의 생명은 옥수!! 하지만, 힘들고 번거로운 옥수내기~! 이제, 한알로! 한알만 톡~ 톡 넣어주세요! 국내산 자연원료 13가지의 진하고 개운한 옥수가 3분만에 톡! 진한 국물맛~! 속이 확 풀어지는 개운한 자연의 맛!! “음맛있어” “와우 좋다~” 요리하는 남자! 요리에 진심인 남자! 배우 최승경! 최승경이 자신의 이름 석자를 걸고 직접 개발한 마법의 3분 옥수, 최승경의 최가전통옥수 한알로! 재료 장보고, 일일이 손질하고, 불 앞에서 끓이고 우려내고! 하나 하나 건져내고! 쓰레기까지! 힘들고 번거로운 옥수내기! 모두 잊어주시시오!!! 최승경의 한알로! 한알만 넣으면 압축된 고체옥수가 3분만에 짹~/(기존옥수, 한알 옥수) 진하디 진한 옥수를 만드는 마법의 한알 최승경: 이렇게 끓는 물에 저희옥수 한알만 집어 넣으시고 3분이 지나면 정말 진하고 맛있는옥수가 완성됩니다. 꼬치에 어묵꽂아서 이렇게 바로 넣어주시면 국물이 정말 끝내줍니다. 된장 풀고 냉장고에 있는 채소를 송송 썰어 넣기만하면 된장찌개가 됩니다. 여기에다가그냥 계란만 풀어가지고 팥 송송 쓰?어넣으면 계란국이 되는거고. 콩나물국 ,떡만둣국 국물에다가 그냥 넣기만하면 정말 맛있는요리가 됩니다.			
기타		면번호	4

심의의결	심의결정	방송적합	2022년 11월 14일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	22-N1-33-17	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
집에서 육수만들 때 고작 서너가지? 최가 전통육수 한알로는 무려 13가지!!! 국내산 재료, 남해멸치, 다시마, 무, 표고버섯, 양파, 우엉, 연근, 대파, 마늘, 양배추, 셀러리, 당근, 천일염 등 13가지 재료를 아낌없이! 맛과 향 변화 없는 동결건조로 생생하게 살아있는 맛이 풀어지면서 국물 맛은 물론, 음식맛에 감칠맛을! 칼국수 국물도 진하게! 속 시원한 콩나물국도 쉽고 간편하게~ 속이 확 풀어지는 황태해장국 순식간에! 국물맛이 좌우하는 잔치국수도 개운하고 진하게! 매콤한 순두부찌개 육수로도 그만!! 계란찜할 때도 특~한알 넣기만 하면 감칠맛이 up! 떡만두국도 손쉽게! 맛있게! 미역 볶다가 물 넣고 특 한알로 끝내주는 국물맛의 미역국 완성 찌개, 전골, 국, 볶음 어디나 특 한알만 넣어주면 확 살아나는 맛! 맛!! 맛!!! 3무선언! 방부제 합성 착색료 합성 향료 모두 무첨가! 자연원물 동결건조! 아이들 이유식에도 특 한알 넣어주세요! 건강하고 맛있는 식탁 완성! 가득이나 좁은 냉장고, 냉동실! 멸치, 다시마, 표고버섯 등 쟁여놓을 필요없이! 육수내서 한봉지씩 만들어 놓지 않아도! 우려내는 시간, 버려지는 음식물 쓰레기 없이! / 없는집 / 있는집 빠르게 맛있게! 찌꺼기 없이 깔끔하게! 야외 캠핑이나 낚시에도 한두개만 들고가면 OK! 치솟는 장바구니 물가, 비싼 채소값!			
기타		면번호	5

심의의결	심의결정	방송적합	2022년 11월 14일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	22-N1-33-17	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
육수 제대로 만들려면 가격, 만만찮죠? 최승경의 한알로! 진하다 진한 육수를 만드는 마법의 한알, 겨우 306원꼴! 너무도 경제적인 최승경의 최가전통육수 한알로! 요리하는 남자! 요리에 진심인 남자! 배우 최승경! 최승경이 자신의 이름 석자를 걸고 직접 개발한 마법의 3분 육수, “국물이 맛있어요” 최승경의 최가전통육수 한알로 국내산 재료 13가지를 자연원료만으로 만들었습니다! 국내산 13가지 자연재료 사용 국내산 재료13가지를 사용, 멸치, 다시마, 무, 표고버섯, 양파, 우엉, 연근, 대파, 마늘, 양배추, 셀러리, 당근, 천일염 등 재료를 넣고 진하게 진하게~! 3무선언! 방부제, 합성 착색료, 합성 향료 모두 무첨가! 칼국수 국물도 진하게! 속 시원한 콩나물국도 쉽고 간편하게~ 계란뽕할때도 톡~한알 넣기만 하면 감칠맛이 Up! 미역 볶다가 물 넣고 톡 한알로 끝내주는 국물맛의 미역국 완성 찌개 전골 국 볶음 어디나 톡 한알만 넣어주면 확 살아나는 맛! 맛! 맛! 최승경의 한알로~ 진하다 진한 육수를 만드는 마법의 한알~ 겨우 306원꼴! 마법의 3분 육수 최승경의 최가전통육수 한알로 60개 한병에 한병 더! 잠깐! 여기에 무료체험분 10개를 더! 총 130개가 39,900원! 한 개 306원 대파격가! 10개 무료 체험 후 불만족시 100% 환불보장, 지금 바로 주문하세요! 하단바1] 최가 전통육수 한알로 /광고방송 하단바2] 정품2병+무료체험1팩 (10알) 총 130개 파격가 39,900원 /광고방송 하단바3] 10일 무료체험후 불만족시 100% 환불보장 /광고방송			
기타		면번호	6

심의의결	심의결정	방송적합	2022년 11월 14일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	22-N1-33-17	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
[엔딩텍] 최가 전통육수 한알로 정품2병+무료체험1팩(10알) 총 130개 파격가 39,900원 10일 무료체험후 불만족시 100% 환불보장 제조원 : (주)놀이터컴퍼니 판매원: 7일 이내 무료배송 7일 이내 무료반품교환가능			
기타		면번호	7

심의의결	심의결정	방송적합	2022년 11월 14일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	22-N1-33-17	
	기타		