

[별지서식 제1호 앞면] 본 광고사전검토폰필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

접수번호	<b>광고사전자율심의신청서</b>				처리기간
01-01-C-2302448					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	한우 찐 도가니탕	광고주명	제일비앤비	광고매체	케이블 TV
대행사명	제일비앤비	제작자명	로고스	시간	6분 0초 (A안)
출연모델				성우	
배경음악	곡명 :            가수 :				
참고사항			상업문 내용(자막 및 멘트)		
광고내용				<b>멘트]</b> 100% 한우 도가니의 참맛! 담백하고 시원한 진한 국물! 이음식 “어우 진짜 진하다~” 맛있는 김치 하나 척~ 올려 먹으면!!! 이음식 어~ 정말 최고야~“ 설렁탕? NO! 곰탕? NO! 차원이 다른, 도가니탕! 이음식 “어~제대로 몸보신했네 아우 잘먹었다~~ ” 한우 찐 도가니탕 100% 명품한우? 맞습니다! 국내산 명품한우로 엄선! 100% 명품한우 도가니, 스지 이음식 “도가니의 꽃, 생명... 요걸 먹어야해요~~” 소스에 찍어서 한 입에~ 역시 한우라 확실히 달라! 진짜 한우 100%라서 찐! 48시간! 무려 이틀을 꼬박 푹~ 고은 찐한 국물 진하게 푹    꼬아서 찐! 오직, 100%명품 한우로만! 진하게 찐!	
심의구분	초심 O				
	수정심				
변경내용					
첨부파일					
비고					

광고물의 사전 검토를 위와 같이 신청 합니다.

한국광고자율심의기구 귀중

2023년 6월 7일  
신청인 로고스

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	23-N1-16-37	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
<p>이용식의 명품한우 한우찜도가니탕!!                      한우 100%                      국내산 도가니 100%                      귀하디 귀한 도가니 스지도 소스에 찍어 한입에~                      건더기 먹고, 국물 먹고, 밥 말아먹고~~                      짹두기 국물 부어서 얼큰하게~                      기운없으신 어르신들 위한 원기회복, 보양식!                      국무총리 표창, 법무부장관, 서울 특별시장 표창등 각종 표창장에 빛나는 맛의 명인!                      100% 한우!                      100% 국내산 도가니, 스지, 사골 등 엄선된 최상급 재료 선정에서                      가마솥방식 고집                      폭~~~~ 고아 뽀얗고 깊고 담백한 국물!                      진한 한우도가니 100% 그대로!                      정창교셰프 한우 찜도가니탕 : "제가 직접 엄선한 한우 도가니 한우 스지 전통적인 가마솥 방식으로 48시간 우려낸 한우사골로 정성껏 만들어                      야만 훌륭한 도가니탕을 완성할 수 있습니다."                      12시간... 24시간... 무려 48시간!                      48시간이상 꼬박 전통적인 가마솥방식으로 정성껏 우려낸 국물의 깊은 맛!                      부드럽고 쫄깃한 스지의 감칠맛이 더해진 이용식의 명품한우 한우 찜 도가니탕!                      칼슘, 필수아미노산, 콜라겐 등 영양성분이 가득!                      특히, 음식으로 칼슘을 보충하고 싶으신분!                      여름철 입맛없고 기력없으신 분들의 보양식으로 강력 추천!!!                      "짹두기 국물 넣어서 먹으면 죽입니다"                      "한사발 하고 나면 속이 든든하니 몸보신이 따로 없어요"</p> <p>이용식: "100% 한우라 찜~                      국물이 찜해서 찜~                      찜찜찜! 한우찜도가니탕                      그냥 그대로 끓여서 먹어도!                      쫄쫄 쫄쫄~~ 스지가 푸짐하게!!!                      도가니탕의 찜한 국물에 사리와 만두를 넣어 도가니 떡 만둣국                      초복, 중복, 말복에 달한마리를 넣어서 도가니 삼계탕                      부드럽고 쫄쫄쫄쫄~ 스지만 모아 스지 도가니찜                      얼큰하게 고추 깻잎 넣고 끓이면 우거지 도가니 해장국                      HACCP 인증 시설에서 위생적으로 제조!</p> <p>첫째, 100% 명품 한우!                      100% 한우! 100% 국내산 도가니,                      100% 국내산 스지!                      100% 국내산 사골!                      정창교셰프가 엄선한 프리미엄 식재료!                      오직, 100% 명품 한우로만 엄선,                      100% 한우로 만든</p>			
기타		면번호	2

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	23-N1-16-37	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)		
<p>이용식의 명품한우 한우찐 도가니탕!</p> <p>둘째, 48시간 이상 가마솥방식! 48시간이상 전통 가마솥 방식으로 정성껏 우려낸 국물 100% 한우 스키의 부드럽고 쫄득한 감칠맛!!</p> <p>셋째, HACCP 인증시설에서 위생적인 제조!100% 한우? 맞습니다! 100% 한우 도가니, 스키 그래서, 찐! 48시간! 무려 이틀을 꼬박 쪄~ 고은 찐한 국물 그래서, 찐! 오직, 100%명품 한우로만! 이용식의 명품한우 한우찐도가니탕!! 그냥 그대로 끓여서 먹어도! 쫄득 쫄득~~ 스키가 푸짐하게!!! 도가니탕의 찐한 국물에 사리와 만두를 넣어 도가니 떡 만둣국 초복, 중복, 말복에 닭한마리를 넣어서 도가니 삼계탕! 부드럽고 쫄득쫄득~ 스키만 모아 스키 도가니찐! 얼큰하게 고추 깻잎 넣고 끓이면 우거지 도가니 해장국 HACCP 인증 시설에서 위생적으로 제조! 100% 한우 도가니의 참맛! 담백하고 시원한 진한 국물 이용식 : "100% 한우라 찐~ 국물이 찐해서 찐~ 한우찐도가니탕 오직, 100% 명품 한우로만! 100% 한우 스키 푸짐함이 플러스! 이용식의 명품 한우 한우찐도가니탕!! 800그램씩 총 3포, 총 10인분! 10인분이 49,900원! 잠깐! 원플러스원 3포에 3포더! 총 20인분이 추가 5,000원할인! 94,800원!한달 31,600원! 지금바로 주문하세요!</p> <p><b>자막]</b> 100% 한우 도가니의 참맛! 담백하고 시원한 진한 국물! 이용식 " 어우 진짜 진하다~" 맛있는 김치 하나 척~ 올려 먹으면!!! 이용식 어~ 정말 최고야~" 설렁탕? NO! 곰탕? NO! 차원이 다른, 도가니탕!</p>		
기타		면번호 3

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	23-N1-16-37	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
<p>이용식 “어~제대로 몸보신했네 아우 잘먹었다~~ ”                      한우 찐 도가니탕                      100% 명품한우? 맞습니다!                      국내산 명품한우로 엄선!                      100% 명품한우 도가니, 스지                      이용식 “도가니의 꽃, 생명... 요걸 먹어야해요~~” 소스에 찍어서 한                      입에~ 역시 한우라                      확실히 달라!                      진짜 한우 100%라서 찐!                      48시간! 무려 이틀을 꼬박 푹~ 고은 찐한 국물                      진하게 푹 꼬아서 찐!                      오직, 100%명품 한우로만! 진하게 찐!                      이용식의 명품한우 한우찐도가니탕!!                      한우 100%                      국내산 도가니 100%                      귀하디 귀한 도가니 스지도 소스에 찍어 한입에~                      건더기 먹고, 국물 먹고, 밥 말아먹고~~                      짝두기 국물 부어서 얼큰하게~                      기운없으신 어르신을 위한 원기회복, 보양식!                      국무총리 표창, 법무부장관, 서울 특별시장 표창등 각종 표창장에 빛나는 맛의 명인!                      100% 한우!                      100% 국내산 도가니, 스지, 사골 등 엄선된 최상급 재료 선정에서                      가마솥방식 고집                      푹~~~~ 고아 뽀얗고 깊고 담백한 국물!                      진한 한우도가니 100% 그대로!                      정창교쉐프 한우 찐도가니탕 : “제가 직접 엄선한 한우 도가니 한우 스지 전통적인 가마솥 방식으로 48시간 우려낸 한우사골로 정성껏 만들어                      야만 훌륭한 도가니탕을 완성할 수 있습니다.”                      12시간... 24시간... 무려 48시간!                      48시간이상 꼬박 전통적인 가마솥방식으로 정성껏 우려낸 국물의 깊은 맛!                      부드럽고 쫄깃한 스지의 감칠맛이 더해진 이용식의 명품한우 한우 찐 도가니탕!                      칼슘, 필수아미노산, 콜라겐 등 영양성분이 가득!                      특히, 음식으로 칼슘을 보충하고 싶으신분!                      여름철 입맛없고 기력없으신 분들의 보양식으로 강력 추천!!!                      “짜두기 국물 넣어서 먹으면 죽입니다”                      “한사발 하고 나면 속이 든든하니 몸보신이 따로 없어요”</p> <p>이용식: “100% 한우라 찐~                      국물이 찐해서 찐~                      찐찐찐! 한우찐도가니탕                      그냥 그대로 끓여서 먹어도!                      쫄쫄~ 스지가 푸짐하게!!!                      도가니탕의 찐한 국물에 사리와 만두를 넣어 도가니 떡 만듯국</p>			
기타		면번호	4

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	23-N1-16-37	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토표필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)		
<p>초복, 중복, 말복에 닭한마리를 넣어서 도가니 삼계탕 부드럽고 쫄득쫄득~ 하지만 모아 스지 도가니찜 얼큰하게 고추 깻잎 넣고 끓이면 우거지 도가니 해장국 HACCP 인증 시설에서 위생적으로 제조!</p> <p>첫째, 100% 명품 한우! 100% 한우! 100% 국내산 도가니, 100% 국내산 스지! 100% 국내산 사골! 정창교쉐프가 엄선한 프리미엄 식재료! 오직, 100% 명품 한우로만 엄선, 100% 한우로 만든 이용식의 명품한우 한우찜 도가니탕!</p> <p>둘째, 48시간 이상 가마솥방식! 48시간이상 전통 가마솥 방식으로 정성껏 우려낸 국물 100% 한우 스지의 부드럽고 쫄득한 감칠맛!!</p> <p>셋째, HACCP 인증시설에서 위생적인 제조!100% 한우? 맞습니다! 100% 한우 도가니, 스지 그래서, 찜! 48시간! 무려 이틀을 꼬박 쪄~ 고은 찜한 국물 그래서, 찜! 오직, 100%명품 한우로만! 이용식의 명품한우 한우찜도가니탕!! 그냥 그대로 끓여서 먹어도! 쫄득 쫄득~~ 스지가 푸짐하게!!! 도가니탕의 찜한 국물에 사리와 만두를 넣어 도가니 떡 만듯국 초복, 중복, 말복에 닭한마리를 넣어서 도가니 삼계탕! 부드럽고 쫄득쫄득~ 하지만 모아 스지 도가니찜! 얼큰하게 고추 깻잎 넣고 끓이면 우거지 도가니 해장국 HACCP 인증 시설에서 위생적으로 제조! 100% 한우 도가니의 참맛! 담백하고 시원한 진한 국물 이용식 : "100% 한우라 찜~ 국물이 찜해서 찜~ 한우찜도가니탕 오직, 100% 명품 한우로만! 100% 한우 스지 푸짐함이 플러스! 이용식의 명품 한우 한우찜도가니탕!! 800그램씩 총 3포, 총 10인분!</p>		
기타		면번호 5

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	23-N1-16-37	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
<p>10인분이 49,900원!                      잠깐!                      원플러스원 3포에 3포더! 총 20인분이 추가 5,000원 할인! 94,800원!한달 31,600원!                      지금바로 주문하세요!                      하단바1) 이용식의 명품 한우 찐 도가니탕 /광고방송                      하단바2) 명품 한우 국내산 100% 도가니 스키 사골 /광고방송                      하단바3) 4팩(1팩 800g) 총 10인분 49,900원/광고방송                      하단바4) 1+1 세트 구매시 5000원 추가할인 혜택/광고방송                      하단바5) 1세트 3팩 (총10인분) 49900원 1+1세트 6팩(총20인분) 94,800원!/광고방송                      하단바6) 100%한우라 찐! 국물도 찐! 찐 도가니탕 /광고방송                      고지자막1) 이용식 /방송인                      고지자막2)1인분 기준 230g                      고지자막3) 소도가니(12.5%)소스지(2.5%) 한우사골추출물(5.625%)                      고지자막4) 국무총리_정연학 / 서울특별시장상_정창교 / 법무부장관감사패 _정창교                      고지자막6)원물에대한 영양정보입니다 /식품 의약품 안전처 영양베이스</p> <p>엔딩택 )                      100% 명품 한우 한우 찐 도가니탕</p> <p>1세트 3팩 (총10인분) 49900원</p> <p>1+1세트 6팩(총20인분) 94,800원!</p> <p>제조원:                      판매원:                      7일 이내 무료배송 7일 이내 반품교환 가능(반품비용:고객부담)</p>			
기타		면번호	6

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	23-N1-16-37	
	기타		