

[별지서식 제1호 앞면] 본 광고사전검토폰필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

접수번호	광고사전자율심의신청서				처리기간
01-01-C-2302447					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	제일비엔비	광고매체	케이블 TV
대행사명	제일비엔비	제작자명	로고스	시간	8분 0초 (A안)
출연모델				성우	
배경음악	곡명 : 가수 :				
참고사항		상업문 내용(자막 및 멘트)			
광고내용			멘트] 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! 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 찍 어서 한입에~ 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!!		
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-N1-16-38	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
한우 100% 국내산 도가니 100% 귀하디 귀한 도가니 스지도 소스에 찍어 한입에~ 건더기 먹고, 국물 먹고, 밥 말아먹고~~ 깍두기 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 꼭~~~~ 고아 뽀얗고 깊고 담백한 국물! 진한 한우도가니 100% 그대로! 정창교셰프 한우 찌도가니탕 : “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 이육식의 명품한우 한우 찌도가니탕! 칼슘, 필수아미노산, 콜라겐 등 영양성분이 가득! 특히, 음식으로 칼슘을 보충하고 싶으신분 ! 여름철 입맛없고 기력없으신 분들의 보양식으로 강력 추천!!! “밥말아서 싹싹 비웠어” “깍두기 국물 넣어서 먹으면 죽입니다” “한사발 하고 나면 속이 든든하니 몸보신이 따로 없어요” 이육식: “100% 한우라 찌~ 국물이 찌해서 찌~ 찌찌찌! 한우찌도가니탕 그냥 그대로 끓여서 먹어도! 쫄쫄 쫄쫄~~ 스지가 푸짐하게!!! 도가니탕의 찌한 국물에 사리와 만두를 넣어 도가니 떡 만둣국 초복, 중복, 말복에 닭한마리를 넣어서 도가니 삼계탕 부드럽고 쫄쫄쫄쫄~~ 스지만 모아 스지 도가니찜 얼큰하게 고추 깻잎 넣고 끓이면 우거지 도가니 해장국 HACCP 인증 시설에서 위생적으로 제조! 이육식: “100% 한우라 찌~ 국물이 찌해서 찌~ 이육식의 명품 한우 찌도가니탕 오직, 100% 명품 한우로만! 100% 한우스지에 푸짐함이 플러스! 이육식의 명품 한우 한우 찌도가니탕 800그램씩 총 3포, 총 10인분! 10인분이 49,900원!			
기타		면번호	2

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	23-N1-16-38	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
잠깐! 원플러스원 3포에 3포더! 총 20인분이 추가 5,000원 할인! 94,800원!한달 31,600원! 이용식 : 오늘은 제가 손님들을 모시고 한우찜도가니탕을 대접하려고 하는데요..함 가보실까요? 이열치열이라지만... 더운 날씨에 한우찜도가니탕 손님들의 반응은 어떨까요? 뜨거운 국물을 후루룩~ 가 속이 풀린다 풀려~ 한우 100% 국내산 도가니 100% 귀하디 귀한 도가니 스킨도 소스에 찍어 한입에~ 건더기 먹고, 국물 먹고, 밥 말아먹고~~ 기운없으신 어르신들 위한 원기회복, 보양식! 담백하고 시원한 진한 국물! 정성에 정성을 더한 100% 한우 도가니의 참맛! 설렁탕? no 곰탕?no 차원이 다른, 도가니탕! 오직, 100%명품 한우로만!이용식의 명품한우 한우 찜도가니탕!! 이용식: 귀한 도가니탕 좋은걸로 드셔야죠. 첫째, 100% 명품 한우! 100% 한우! 100% 국내산 도가니, 100% 국내산 스킨! 100% 국내산 사골! 정창교쉐프가 엄선한 프리미엄 식재료! 오직, 100% 명품 한우로만 엄선, 100% 한우로 만든 이용식의 명품한우 한우찜 도가니탕! 이용식: 48시간~ 무려 이틀을 가마솥방식으로 꼬박 고아서 국물맛이 확 달라요 둘째, 48시간 이상 가마솥방식! 48시간이상 전통 가마솥 방식으로 정성껏 우려낸 국물 100% 한우 스킨의 부드럽고 쫄득한 감칠맛!! 이용식: 해썬시설에서 위생적으로 만들었다니까 믿음이 확 가죠 셋째, HACCP 인증시설에서 위생적인 제조! 국무총리 표창, 법무부장관, 서울 특별시장 표창등 각종 표창장에 빛나는 맛의 명인! 100% 한우? 맞습니다! 100% 한우 도가니, 스킨 그래서, 찜! 48시간! 무려 이틀을 꼬박 푹~ 고은 찜한 국물 그래서, 찜! 오직, 100%명품 한우로만! 이용식의 명품한우 한우찜도가니탕!! 그냥 그대로 끓여서 먹어도! 쫄득 쫄득~~ 스킨이 푸짐하게!!! 도가니탕의 찜한 국물에 사리와 만두를 넣어 도가니 떡 만둣국 초복, 중복, 말복에 닭한마리를 넣어서 도가니 삼계탕!			
기타		면번호	3

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구
	심의번호	23-N1-16-38	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
부드럽고 쫄쫄~ 스지만 모아 스지 도가니찜! 얼큰하게 고추 갇있 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! 10인분이 49,900원! 잠깐! 원플러스원 3포에 3포더! 총 20인분이 추가 5,000원 할인! 94,800원!한달 31,600원! 지금바로 주문하세요! 자막] 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! 이용식 “어~제대로 몸보신했네 아우 잘먹었다~~ ” 한우 찜 도가니탕 100% 명품한우? 맞습니다! 국내산 명품한우로 엄선 100% 명품한우 도가니, 스지 이용식 “도가니의 꽃, 생명... 요걸 먹어야해요~~” 소스에 찍 어서 한입에~ 역시 한우라 확실히 달라! 진짜 한우 100%라서 찜! 48시간! 무려 이틀을 꼬박 푹~ 고은 찜한 국물 진하게 푹 꼬아서 찜! 오직, 100%명품 한우로만! 진하게 찜! 이용식의 명품한우 한우찜도가니탕!! 한우 100% 국내산 도가니 100% 귀하디 귀한 도가니 스지도 소스에 찍어 한입에~ 건더기 먹고, 국물 먹고, 밥 말아먹고~~ 깍두기 국물 부어서 얼큰하게~ 기운없으신 어르신을 위한 원기회복, 보양식!			
기타		면번호	4

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	23-N1-16-38	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
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 꼭~~~~ 고아 뽀얗고 깊고 담백한 국물! 진한 한우도가니 100% 그대로! 정창교셰프 한우 찌도가니탕 : “제가 직접 엄선한 한우 도가니 한우 스지 전통적인 가마솥 방식으로 48시간 우려낸 한우사골로 정성껏 만들어 야만 훌륭한 도가니탕을 완성할 수있습니다.” 12시간... 24시간... 무려 48시간! 48시간이상 고박 전통적인 가마솥방식으로 정성껏 우려낸 국물의 깊은 맛! 부드럽고 쫄깃한 스지의 감칠맛이 더해진 이용식의 명품한우 한우 찌 도가니탕! 갈슘, 필수아미노산, 콜라겐 등 영양성분이 가득! 특히, 음식으로 갈슘을 보충하고 싶으신분 ! 여름철 입맛없고 기력없으신 분들의 보양식으로 강력 추천!!! “밥말아서 싹싹 비웠어” “깍두기 국물 넣어서 먹으면 죽입니다” “한사발 하고 나면 속이 든든하니 몸보신이 따로 없어요” 이용식: “100% 한우라 찌~ 국물이 찌해서 찌~ 찌찌찌! 한우찌도가니탕 그냥 그대로 끓여서 먹어도! 쫄쫄 쫄쫄~~ 스지가 푸짐하게!!! 도가니탕의 찌한 국물에 사리와 만두를 넣어 도가니 떡 만둣국 초복, 중복, 말복에 닭한마리를 넣어서 도가니 삼계탕 부드럽고 쫄쫄쫄~~ 스지만 모아 스지 도가니찜 얼큰하게 고추 갇얌 넣고 끓이면 우거지 도가니 해장국 HACCP 인증 시설에서 위생적으로 제조! 이용식: “100% 한우라 찌~ 국물이 찌해서 찌~ 이용식의 명품 한우 찌 도가니탕 오직, 100% 명품 한우로만! 100% 한우스지에 푸짐함이 플러스! 이용식의 명품 한우 한우 찌도가니탕 800그램씩 총 3포, 총 10인분! 10인분이 49,900원! 잠깐! 원플러스원 3포에 3포더! 총 20인분이 추가 5,000원 할인! 94,800원!한달 31,600원! 이용식 : 오늘은 제가 손님들을 모시고 한우찌도가니탕을 대접하려고 하는데요..함 가보실까요? 이열치열이라지만... 더운 날씨에 한우찌도가니탕 손님들의 반응은 어떨까요? 뜨거운 국물을 후루룩~ 카 속이 풀린다 풀려~ 한우 100% 국내산 도가니 100%			
기타		면번호	5

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구
	심의번호	23-N1-16-38	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토필증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
귀하디 귀한 도가니 스지도 소스에 찍어 한입에~ 건더기 먹고, 국물 먹고, 밥 말아먹고~~ 기운없으신 어르신을 위한 원기회복, 보양식! 담백하고 시원한 진한 국물! 정성에 정성을 더한 100% 한우 도가니의 참맛! 설렁탕? no 곰탕?no 차원이 다른, 도가니탕! 오직, 100%명품 한우로만!이용식의 명품한우 한우 찐도가니탕!! 이용식: 귀한 도가니탕 좋은걸로 드셔야죠. 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 이용식의 명품한우 한우찐 도가니탕! 이용식: 48시간~ 무려 이틀을 가마솥방식으로 꼬박 고아서 국물맛이 확 달라요 둘째, 48시간 이상 가마솥방식! 48시간이상 전통 가마솥 방식으로 정성껏 우려낸 국물 100% 한우 스지의 부드럽고 쫄득한 감칠맛!! 이용식: 해썬시설에서 위생적으로 만들었다니까 믿음이 확 가죠 셋째, HACCP 인증시설에서 위생적인 제조! 국무총리 표창, 법무부장관, 서울 특별시장 표창등 각종 표창장에 빛나는 맛의 명인! 100% 한우? 맞습니다! 100% 한우 도가니, 스지 그래서, 찐! 48시간! 무려 이틀을 꼬박 푹~ 고은 찐한 국물 그래서, 찐! 오직, 100%명품 한우로만! 이용식의 명품한우 한우찐도가니탕!! 그냥 그대로 끓여서 먹어도! 쫄득 쫄득~~ 스지가 푸짐하게!!! 도가니탕의 찐한 국물에 사리와 만두를 넣어 도가니 떡 만둣국 초복, 중복, 말복에 닭한마리를 넣어서 도가니 삼계탕! 부드럽고 쫄득쫄득~ 스지만 모아 스지 도가니찐! 열큰하게 고추 깻잎 넣고 끓이면 우거지 도가니 해장국 HACCP 인증 시설에서 위생적으로 제조! 100% 한우 도가니의 참맛! 담백하고 시원한 진한 국물 이용식 : “100% 한우라 찐~			
기타		면번호	6

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구 
	심의번호	23-N1-16-38	
	기타		

[별지서식 제1호 뒷면] 본 광고사전검토폰증은 온라인을 통해 교부되었습니다.

상업문 내용(계속)			
국물이 찐해서 찐~ 한우찐도가니탕 오직, 100% 명품 한우로만! 100% 한우 스지 푸짐함이 플러스! 이용식의 명품 한우 한우찐도가니탕!! 800그램씩 총 3포, 총 10인분! 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 스지 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 엔딩텍) 100% 명품 한우 한우 찐 도가니탕 1세트 3팩 (총10인분) 49900원 1+1세트 6팩(총20인분) 94,800원! 제조원: 판매원: 7일 이내 무료배송 7일 이내 반품교환 가능(반품비용:고객부담)			
기타		면번호	7

심의의결	심의결정	방송적합	2023년 6월 8일 한국광고자율심의기구
	심의번호	23-N1-16-38	
	기타		