

# 2024년 8월 시청자위원회 정기회의

- ▣ 행사명: 2024년 8월 시청자위원회 정기회의
- ▣ 일 시: 2024. 8. 22. (목) 16:30-17:30
- ▣ 장 소: 공영쇼핑 본사 17층 대회의실
- ▣ 속기록작성 : 한채영속기사무소 

# (주) 공 영 쇼 핑

## 속 기록 개요

회의일시	2024년 8월 22일(목) 16:30
회의장소	공영홈쇼핑 본사 17층 교육장
회의주제	2024년 8월 시청자위원회
참석자	박인철 (방송기획팀 실장) 성혜영 (방송기획팀 팀장) 송승희 (방송기획팀 차장) 이명희 (방송기획팀 대리) 최영정 (방송기획팀)  이종원 (본부장) 김동환 (미디어실 실장) 정봉식 (CCM실 실장) 홍동표 (상품개발 1실 실장) 장희석 (상품개발 2실 실장) 심인창 (마케팅실 실장) 김병규 (농산팀 팀장) 전상운 (수산팀 팀장) 남기중 (팀장)  박창희(시청자위원장) 김운자(시청자부위원장) 서인환(시청자위원) 윤금선(시청자위원) 조선행(시청자위원) 이성우(시청자위원) 김선미(시청자위원) 이순행(시청자위원) 이진한(시청자위원) 임원택(시청자위원)
	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 본 속기록은 속기사의 허락 없이 정정할 수 없음.</li><li>▶ ‘ ... ’ 은 청취 불능임.</li><li>▶ (...)기호는 속기사의 상황설명임</li><li>▶ (..) 의뢰인의 요청에 따른 부연설명임</li></ul>
	<p>본 속기록은 의뢰한 원본(녹음)과 상위 없음을 증명함.</p> <p>한채영속기사무소 </p> <p>연락처: 010-3175-9649 &lt;등록번호 : 504-31-47928&gt;</p>

○ 위원장 (박창희)

시작을 하겠습니다.

○ 방송기획팀장 (성혜영)

시청자위원회 7월 운영실적 보고드리도록 하겠습니다.

2024년 7월 18일 위원님 9명, 경영진 6명, 경영진 외 5명 총 20명 모여서 회의했습니다.

방송 프로그램에 관련된 14건 의견제시 주셨습니다.

그중 13건 수용, 1건은 참고의견으로 받았습니다.

대부분 상품 관련 말씀이었고요. 성분, 품종, 사이즈 안내, 손질 방법까지 방송에서 더 충분하고 자세한 설명 요청해 주셨고요. 내용은 미리 공유해 드렸습니다.

그리고 방송에 반영된 예 하나 보여드리면 김윤자 위원님께서 7월 10일 완도 전복 관련해서 주신 의견 저희가 상품개발실에서 솔을 직접 구성에 넣어서 판매를 시작했습니다.

그리고 방송기획팀에서 공영위키로 전복 손질법 제작 중이고, 곧 나갈 예정입니다.

좋은 의견 주셔서 감사드리고요. 앞으로 더 발전된 모습 보여드리도록 하겠습니다.

다음은 8월 시청하신 모니터링 의견 받도록 하겠습니다.

감사합니다.

○ 위원장 (박창희)

그러면 순서대로 땀 많이 흘리고 오신 이성우 위원님께서 먼저 시작하겠습니다.

○ 이성우 위원

안녕하십니까?

저는 8월 15일 오후 5시 40분 모나리자 28m 화장지 상품에 대해서 의견드리겠습니다.

이 상품에서 화면상 좌측 배너에 독일 더마테스트 액셀런트 등급 받았다는 문구가 강조되었습니다.

이 더마테스트가 뭔가 궁금증이 들었는데, 쇼핑호스트께서 더마테스트가 피부자극에 대한 검사라고 상세히 설명해 주셨고, 이것 반복적으로 설명을 해 주셨습니다.

그리고 또한 화면에서 더마테스트에 대한 내용을 요약해서 자막으로 또 보여줘서 이런 부분 시청각적으로 쉽게 이해할 수 있었습니다.

그래서 이 부분에 대해서 시청자에게 상품 구매 결정에 도움이 될 만한 정보제공을 고객 구매 차원에서 잘하고 있다고 평가를 하고 싶습니다.

그리고 100% 천연펄프 국내 생산이라는 큰 글씨의 문구가 강조되었는데요. 그 글씨 밑에는 작은 글씨로 인도네시아 펄프와 인도네시아 이렇게 문구가 표기가 되어 있습니다. 인도네시아산 펄프를 수입해서 한국에서 화장지제품으로 생산했다는 의미로

이해가 되는데. 그렇다면 여기서 의문점이 생산지 표기를 크게 강조하는지 궁금해서 이런 질문을 드립니다.

그리고 마지막으로 민생물가 안정이라는 콘셉트에 걸맞게 저렴한 가격과 넉넉한 상품 구성이 돋보였는데, 거기다 또 짝수횃수의 누적 구매 시 3만 원 적립이나 신라면 20봉 제공 등 추가 혜택을 보면서 장바구니 물가 걱정에 대한 부담을 덜기 위한 공영홈쇼핑의 노력이 돋보였다. 그래서 이런 부분은 칭찬드리고 싶습니다.  
이상입니다.

○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

제가 이걸 안 봐서 모르는데, 액셀런트는 영어라는 걸 알 것 같고.

○ 이성우 위원

한글로 액셀런트라고 썼습니다.

○ 위원장 (박창희)

아니, 그다음에 더마테스트는 뭐예요?

○ 이성우 위원

독일 더마테스트 액셀런트 등급 문구가 있었는데, 뭘까 했는데 쇼핑호스트가 더마테스트가 피부자극에 대한 검사라고 설명을 했습니다. 그걸 방송 중에 간간이 몇 번씩 설명을 해 주고 자막에서도 해 주셨습니다.

○ 위원장 (박창희)

칭찬을 해 주신 것 같습니다.

○ 이성우 위원

네, 맞습니다.

○ 위원장 (박창희)

두 번째 조선행 위원님.

○ 조선행 위원

안녕하세요. 조선행입니다.

저는 8월 7일 저녁 8시 40분쯤 <궁중 빼 없는 갈비탕>을 모니터링 하였습니다.

제가 계산하는 걸 조금 좋아합니다.

그래서 그걸 보면서 사실 빼 없는 갈비탕뿐만 아니라, 다른 제품도 좀 그런 약간 궁

금 내지는 퀘스천마크 이런 게 있었습니다.

이게 800g 12팩이면 9.6kg입니다.

거기에 황귀, 우슬, 진피, 오가피 각 0.002%, 수삼 0.001% 그렇게 했는데, 그러면 실제로 이 들어간 양이 얼마냐고 제가 이렇게 쪽 계산을 해 보니까 그냥 산술적으로 계산해서 화학적으로 증발되고 이런 거 빼고요. 9.6kg에 하면 0.59. 1g도 안 되는 거예요, 실제로.

그런데 여기에 보면 또 그런 표현을 썼어요. 그러니까 전통 식자재 이렇게 써가지고. 제가, 그 표현을 여기서 빼졌는데. 1g도 안 들어간 걸 가지고 이렇게 표현을 하는 게 조금 과하지 않나. 물론 이 카피를 공영에서 뽑았는지, 이 업체에서 뽑았는지는 잘 모르겠습니다마는 오해할 수 있는 소지가 있다라는 그런 생각이 듭니다.

그다음 또 한 가지는 이거는 제가 말씀드리는데는 대부분 무이자로 해서 3개월 할부, 몇 개월 할부 이렇게 가는데, 전에는 일시불로 했을 때 약간 할인해 주는 게 있었던 것 같아요.

그런데 요즘에는 일시불로 지급하는 게 거의 없고. 공영뿐만 아니라 다른 홈쇼핑에서도 이렇게 보면 가끔씩 일시불이지, 대부분 나누기 3 하면 똑 떨어지는 금액으로 그렇게 되어 있는데. 이게 홈쇼핑의 어떤 가격 정책인 건지. 소비자한테는 무이자 할부라고 그렇게 말씀은 하시는데, 실은 그게 무이자 할부의 실제로... 소비자 입장에서는 일시불로 이렇게 지불하는 그런 게 있었으면 좋겠다는 그런 말씀을 드립니다.

그다음에 또 하나는 원고에는 없습니다마는 공영쇼핑에서 수산대전을 많이 하잖아요. 그래서 3천 원 할인, 5천 원 할인해 가지고 소비자의 가격을 깎아주는데, 그러면 그 깎아주는 가격은 깎아주는 거의 3천 원 할인이라 그러면 다른 납품받는 가격이나 유통 마진이나 이런 거에 변동이 없이 그냥 소비자가 1만 원을 내야 되는 건데, 7천 원만 내는 것인지 이 부분이 조금 궁금해서 여쭙습니다.

이상입니다.

### ○ 위원장 (박창희)

조선행 위원님께서서는 오늘 수학적으로 얘기를 많이 해 주셔서 팀장님들이 설명을 해주셔야 될 것 같습니다. 수학적으로 많이 푸셔서요.

좋은 말씀 감사합니다.

윤금선 위원님 말씀해 주시겠습니다.

### ○ 윤금선 위원

안녕하세요, 윤금선입니다.

저는 8월 4일 11시 55분쯤에 <미바선쿠션>을 보게 됐습니다.

그런데 보통 대부분의 여성분들이 21호와 23호가 피부 색깔에 따라서 조금 구별되는데, 21호는 좀 피부가 흰 분 내지는 23호는 조금 까무잡잡한 분들이 대부분 쓰는 걸로 알고 있거든요.

그런데 그날 방송에서는 23호와 21호가 분명히 비교는 했는데, 보는 사람 입장에서는 저분이 약간 까무잡잡한 사람인지 아니면 피부가 흰지 전혀 몰랐고. 그냥 웬만하면 21호를 쓰라고 그래서 21호를 구입을 했더니 지금 여름이라 사실 얼굴이 많이 타잡아요. 제가 지금 바르고 왔기는 왔는데 너무 하얀 거예요.

오히려 겨울에는 가리니까 잘 모를 수도 있는데. “웬만하면 21호를 쓰라.” 는 표현은 저한테는 아니었던 것 같아요. 아마 저 같은 분들이 대부분 많았을 거라는 생각이 들고. 선크림 같은 쿠션을 따로 주는 행사였는데, 그것을 이 쿠션을 바른 다음에 덧바르는 건지 아니면 톤 업을 위한 거라고 해서 밑에 바르고, 다른 쿠션을 바르는 건지. 그것에 대한 설명이 없어서 조금 애매했다는 생각입니다.

그리고 8월 7일 오후 3시 45분에 <1등급 무항생제오리 생로스>를 판매를 했습니다. 너무 맛있어 보여서 이것도 역시 구입을 했습니다.

정말 방송에는 이 고기의 모양이 우리가 아는 베이컨처럼 길게 나왔습니다.

그런데 실제로 뜯어보니 길지 않았고, 1개를 뜯었을 때 TV에서 보는 화면에 동글동글한 모습은 2개 정도 외에는 나머지는 거의 고기의 형태가 지리멸렬한 형태였습니다.

그리고 이게 7mm정도로 슬라이스를 했다고 하는데, 과연 이게 7mm가 맞을까? 냉동을 하고 해동을 했을 때 수분이 빠지는 걸 감안하더라도 너무 형태가 없는 상황이니깐 이 품애틀이라는 브랜드 말고, 목우촌이라는 곳에서도 오리로스를 하는데, 한쪽에 구입을 했던 사람들은 목우촌도 그럴 것이라는 생각을 반드시 할 수 있을 것 같습니다. 만약에 이게 냉동식품이고, 분명히 호스트의 입장에서는 뭐 냉동실에 두었다가 하나씩 드시면 좋겠다고 하는데, 냉동을 했을 때 해동의 시간이 어느 정도라는 게 혹시라도 있다면 가장 수분이 적게 날아갔을 때, 거의 핏물이 빠져서 마른 고기를 굽게 되는 상황인데.

제가 요리를 잘 못해서 그런 건지 아니면 냉동, 해동의 시간을 지키지 않아서 그런 건지. 아니면 그걸 지키면 웬만큼 괜찮은 건지. 그것에 대한 궁금증이 있었고. 또 하나 이런 업체가 들어왔을 때 혹시 PD님이나 관계자 여러분들한테 한번 드셔보라고 하는 그런 상황이 혹시 있다면.

그런데 대부분 오신 분들 경우에는 남자분들이시잖아요. 집에 갖다줬을 때 혹시라도 이거는 좀 아닌 것 같아. 이런 경우는 혹시 없나. 그러니까 제가 좀 많이 실패한 경우를 접하다 보니 심지어 그런 업체 선정 방법에 있어서 본인들이 한번 확인해 봐도 되지 않나 이런 생각까지도 하게 됐습니다.

### ○ 위원장 (박창희)

우리 윤금선 위원님께서 거의 모니터링 하시고 난 후 쓴 제품에 대한 실제 경험을 말씀해 주셔서 아마 많은 소비자를 대표하는 목소리라고 생각을 하는데요.

저는 앞의 거 21호, 23호는 아마 규정된 성격의 호가 아닐까요?

### ○ 윤금선 위원

조금씩 다르기 때문에 웬만해서는 21호를 쓰라는 표현은 참 애매한 표현일 수 있습니다. 그리고 또 여름이니까 조금 선택했을 때 태닝되었으니까 조금 약간 톤 다운된 걸 구입하셔도 괜찮지 않을까. 이런 멘트는 필요해 보입니다.

### ○ 위원장 (박창희)

늘 지적사항인데, 시연했을 때 제품하고 실제 받아봤을 때 제품이 살짝 다르다는 말씀은 연거푸 모니터링에서 계속 나오는 의견 같습니다. 나중에 한번 팀장님들이 다시 한 번 말씀해 주시고요. 수고하셨습니다.

다음은 서인환 위원님께서 해 주시겠습니다.

### ○ 서인환 위원

요새 호박철인 것 같습니다. 그래서 호박 판매 제작을 많이 한 것 같습니다.

제가 본 게 8월 4일 거 말씀을 드렸습니다. 8월 4일 <제주하썸밤단호박>은 굉장히 잘한 방송입니다.

다른 방송 유사하게 단호박을 파는 다른 데서 보면 등급을 특등급이라는 표현을 쓰더라고요. 크기에 따라서 등급을 매기고 피부에 흠집이 있느냐에 따라서 특등급이라는 다른 기준이 있는 건지. 아무리 찾아봐도 찾을 수가 없었습니다. 특등급이 뭔지 몰라서 궁금했는데, 이게 등급도 보니까 항상 고정적인 게 아니고, 6월 전에 재배하면 크기가 어느 정도고 300g이라 그러면 그 이후에는 350g이고, 기준도 다르고 그러더라고요. 재밌는 걸 저도 공부를 했습니다. 어쨌든 특등급에 대한 이해가 잘 안 됐습니다.

그다음에 단호박이라는 말을 쓰고, 밤호박이라는 말도 쓰고 이렇게 쓰는데요. 단호박하고 미니단호박하고 달라서 미니단호박을 밤호박이라고 하는 건데, 단호박이 애칭이 있는데, 품종은 단호박하고 미니단호박하고 품종이 달라서 미니단호박은 바오짱이라는 품종을 얘기를 하더라고요. 사람들은 방송을 몇 번 보고 나면 단호박하고 미니단호박하고 품종이 다른 걸로 오해를 할 수 있겠다는 생각이 들었습니다.

이게 단호박이 우리나라에 들어온 지가 한 30년 정도 돼서 지금 거의 많은 시장을 점유한 것 같습니다.

다른 데서는 호박을 작은 거 팔 때는 “단호박은 작을수록 맛있는 거 아시죠?” 이라고 팔아요.

그런데 큰 거 팔 때는 “작은 거는 먹을 거 없는 거 아시죠?” 이라고 팔더라고요.

이게 자기 것만 팔려고 그냥 막 이야기하다 보니까 전에 거와 말이 안 맞는다는 생각이 들었습니다.

이게 두 가지로 박스를 다르게 해 가지고 이날 방송하면 크기 큰 것과 작은 것을 두 박스로 세트에 팔았는데요. 이렇게 팔고, 자기는 선호하는 게 있고, 선호하지 않는 게 있으면 이웃에 이렇게 나눠줘서 선물해도 좋다고 해서 선택해서 이렇게 하기도 좋고

그래서 세팅도 재밌게 했다는 생각이 들었습니다.

제주의 한라산을 배경으로, 바다를 배경으로 해서 농장을 보여주는데, 굉장히 사진 기술이 좋은지 해풍을 느끼는 것 같은 기분이 들었습니다.

그리고 굉장히 입맛이 당기는 그런 기분이 들어서 굉장히 잘 찍었다. 이런 생각이 들었는데, 요리도 여러 가지를 하는데 그것도 굉장히 촬영이 잘돼서 정말 맛있겠다고 해서 저도 샀습니다.

그래서 박스가 포장되거나 나가거나 이런 과정에 있는 것들 이런 것들도 꼭 보여줘서 굉장히 신뢰도 가고 좋았습니다.

가격도 굉장히 다른 것에 비해서 양은 많으면서 가격도 굉장히 저렴해서 굉장히 좋았다고 칭찬드리고 싶습니다.

이상입니다.

### ○ 위원장 (박창희)

두 분이 벌써 칭찬을 하시면서 좋은 분위기로 가고 있습니다.

김윤자 부위원장님께서 말씀해 주시겠습니다.

### ○ 부위원장 (김윤장)

저는 8월 15일 오전 8시 20분 <레드플러스청양구기자>에 관한 방송을 보고 의견을 제시하겠습니다.

청양구기자가루 추출농축액 60%, 고형분 함량 8%, 난소화성말토덱스트린 분말 40%. 상품통에도 이 난소화성말토덱스트린 분말이 40%라고 이렇게 명시는 돼 있습니다.

그런데 실제 그 방송을 하는 시간을 제가 계속 거의 끝까지 한번 다 살펴봤는데, 실제 쇼호스트 두 분이 청양구기자를 과육, 씨 모두 통째로 발효 추출 분말화했다. 이거는 계속 강조를 했습니다.

그런데 조금 어려운데 이거 저도 처음 들어보는 말이기도 한데, 난소화성말토덱스트린 분말이 40%가 들어있다는 걸 전혀 언급하지 않았어요. 아마 이거를 발효할 때 옥수수나 아니면 쌀과 같은 이런 전분 탄수화물을 발효를 시키는 재료인 것 같습니다.

그렇게 발효해서 나오는 식유섬유가 난소화성말토덱스트린이라는 것 같은데, 구기자 플러스에 식이섬유 성분이 40%고. 그다음에 그중에서 청양구기자가 농축액이 60%고, 고형분 함량은 8%에 불과한 이런 제품이었습니다.

그런데 이 방송을 계속 듣고 있으면 구기자 분말이 100%인 것 같은 착각을 조금 일으키더라고요. 그래서 이거는 구기자 100% 분말을 과육 씨 모두 통째로 분말을 했나. 발효 추출 이 내용이 들어오지 않고. 그래서 그 난소화성말토덱스트린이라는 거를 설명을 했으면 좋지 않았나, 이런 생각이 들고.

제가 난소화성덱스트린이라는 거를 예가 없어서 조금 살펴봤더니, 아마 이거를 발효하는데 사용되는 그런 재료로 만들어서 발효해서 나오는 성분인데 이것이 배변활동을 원활히 하는 식유섬유 중.

간단히 설명하면 식유섬유더라고요.

그래서 그렇게 좀 소비자가 쉽게 이해할 수 있도록 간단히. 이것이 40% 정도나 되니까 이것을 식이섬유 정도로도 설명이나 언급을 했으면 좋았겠다는 생각이 들고. 발효 효소를 사용하는 재료가 청양구기자에서는 옥수수였어요.

그런데 옥수수가 외국산이더라고요.

러시아, 헝가리, 세르비아산으로 되어 있었는데요. 제가 타 구기자 분말을 검색을 해 보니까 타사에서는 국내산 쌀을 발효로 한 제품들도 있더라고요. 그래서 이왕이면 우리 공영홈쇼핑에서는 이런 재료들을 구할 수 없는 재료는 우리가 외국산을 쓴다고 하더라도 공영방송 홈쇼핑 이미지에 맞게 이런 국내산은, 옥수수는 쌀이든 국내산을 재료로 한 그런 제품을 좀 썼으면 좋지 않겠나하는 생각이 들어서 제안을 드려봅니다. 이상입니다.

### ○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

제가 이거 읽기도 힘드네요. 우리 위원님께서서는 눈높이에 맞게 쉽게 소비자들이 이해하기 쉽게 풀어서 잘 썼으면 좋겠다는 의견을 주셨습니다.

다음은 김선미 위원님 말씀해 주십시오.

### ○ 김선미 위원

오늘은 식재료 함량에 대해서 말씀드리려고 합니다.

첫 번째로 7월 24일 아침 7시 10분에 방송된 <이우진의 궁중갈비탕>입니다.

게스트 상품 설명 중에 “원육 함량이 45%이기 때문에 거의 반”이라고 했는데, 원재료를 찾아보니까 사진에서처럼 소갈비 35%, 소사태 10%로 가공 전이라는 설명이 있었습니다. 상품에 대해 설명을 할 때 소비자가 현혹되지 않도록 정확한 정보를 전달했으면 좋겠습니다.

두 번째는 8월 1일 12시 40분에 방송된 <한우한판불고기>입니다.

상품 설명 중에 “국이랑 채소와 과일이 이렇게 보이죠?” 라는 언급이 있었지만, 육안으로 봐서는 과일이 들어 있는지 확인할 수 없었습니다.

그래서 앱을 찾아보니까 사진에서처럼 상품 설명에는 국내산 과일 사과, 배 이렇게 있었지만 원재료명에는 과일은 없었습니다.

소비자 입장에서 볼 때 이게 과일이 있다는 건지 아닌지 헷갈리는 것 같고요. 이게 어떤 차이가 있는지 궁금합니다.

이상입니다.

### ○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

쇼호스트도 설명을 언급을 안 했고요? 과일.

○ 김선미 위원

들어있다고 언급을 했는데, 그게 육안으로 봐서는 확인을 하기가 좀.

○ 위원장 (박창희)

김선미 위원께서는 2개 해 주셨는데, 전부 다 고기입니다.

이순행 위원님.

○ 이순행 위원

저는 8월 12일 20시 40분에 방송했던 <맥문동진액골드> 상품입니다.

요즘 감기가 목감기 이런 것들 많이 있고, 코로나도 유행한다고 해서 저도 집에서 감기 걸렸을 때 맥문동 목에 좋다고 그래서 자주 끓여먹던 거라서 좀 유의 깊게 봤습니다.

우선은 방송 중에 맥문동에는 사포닌 함량이 많다고 강조를 했거든요.

그런데 화면에는 조사포닌 함량 비교 내용들이 있었습니다.

사포닌과 조사포닌이 같은 건가? 이런 궁금증이 좀 있었습니다.

두 번째로는 이 제품이 8박스 240포의 수량을 가진 제품입니다.

요즘 하도 날씨가 더워서 만약에 240포를 집에 들여놨을 때 상온에 하면 30도가 될 수도 있고 그런데 그게 가능한 건지. 아니면 냉장고에 다 넣어서 보관을 하는 것이 훨씬 더 좋은지 그런 것들을 이야기해 줬으면 좋겠다는 생각을 했습니다.

그리고 저도 집에서 끓여 먹는데, 소비자가 직접 끓이고, 우려먹는 것과 진액골드의 차이가 뭘까. 방송에서 그 차이라기보다는 22시간 깊게 우려 끓인 제품이라는 것을 강조해서 오래 끓이면 이게 조금 더 성분이 우려나서 좋은 성분이 우려나서 좋은 것인지, 진액 골드만의 어떤 다른 것인지 사실 그 부분이 궁금했었고요. 아니면 진액골드 이 브랜드에 대해서 조금 더 강조하려면 이게 어떤 것이 좋다고 조금 더 이야기해 주는 설명이 있었으면 좋겠다는 생각을 했습니다.

그리고 진액이라는 브랜드명과 달리 맥문동 성분은 2%밖에 안 되는 게 조금 아쉬웠고요. 시연할 때 보여준 액상과 생방송의 제품을 차이가 있다고 했는데, 조금 더 설명을 드리면 맥문동에 사포닌이 좀 많다는 것을 보여주기 위해서 세 번째 이미지에 있는 것처럼 그냥 생 맥문동을 끓인 거와 그다음에 볶은 맥문동을 끓인 거를 두 가지 병에 넣고 막 흔드는 것을 보여줬습니다.

그런데 보다시피 볶은 거에서 저렇게 거품들이 훨씬 더 층이 높더라고요.

그런데 이 볶은 맥문동의 이 원액이 사실 시연 때 보면 따라준 컵에 있는 거는 사실은 생 맥문동처럼 저 정도의 열은 브라운색이었는데, 사포닌 거품 비교를 하기 위해서 너무 진하게 뒤를 했는지 조금은 여기서 파는 진액골드 원액과는 색깔이 달라서 그 부분을 말씀드린 거였습니다.

이상입니다.

○ 위원장 (박창희)

마지막 시연 제품과 보이는 제품의 다른 차이를 지적하셨습니다.  
수고하셨습니다.  
이진한 위원님께서 말씀해 주시죠.

○ 이진한 위원

제가 김치가 먹고 싶어서 열심히 김치에 대해서 방송을 봤습니다.  
사실은 여기에 약간 틀린 표현이. 제가 오해해서 한 것도 있어서 먼저 언급하면서 얘기를 하겠습니다.  
이 화면을 보시면 이게 김치해서 총각김치, 깻잎김치 사실은 제가 총각무, 총각김치도 많이 쓰는 표현이고 해서 헛갈리는 부분이 있었는데, 총각김치라는 표현도 많이 쓴다는 걸 알게 됐고. 깻잎 같은 경우 깻잎김치라는 표현을 많이 쓰는지 모르겠습니다.  
보통 김치라는 표현이 대개 보면 소금에 절인 배추나 무를 마늘이나 이런 양념을 같이 버무려서 발효시킨 식품이라고 돼 있거든요. 그래서 깻잎은 아마 깻잎무침을 표현해야 되는 거 아닌가 싶어서 그것은 다시 한 번 확인해 볼 필요가 있습니다.  
너무 김치로 돼 있고. 도미솔이라는 표현이 이 도미솔과 김치가 무슨 관계지해서 헛갈린 부분이 있었는데, 설명이 없어서 아쉬웠습니다.  
깻잎을 테이블에서 담글 때 국물이 흘러가지고 흉하게 보였는데, 처음에 방송 나오고 안 나올 줄 알았는데, 계속 같이 나오더라고요. 그래서 사진을 찍었습니다. 보기가 안 좋더라고요. 그래서 이런 것들은 재고해 주시면 좋겠습니다.  
저도 이거 시켜서 먹었는데 맛있더라고요.

○ 위원장 (박창희)

이진한 위원님, 이거 혹시 찾아보셨어요? 총각김치, 깻잎김치라는 용어가 정식 용어는 아닙니까?

○ 이진한 위원

총각김치는 정식 용어인데 모르겠습니다.  
정의로 봤을 때는 깻잎김치가 맞는지 잘 모르겠습니다.

○ 임원택 위원

저는 8월 16일 오전 8시 20분 <당찬여주(분말)>을 모니터링해 봤습니다.  
방송을 보면 제주산이다. 여러 가지 사진이나 배경을 보여주면서 강조를 여러 번 했는데요. 정작 제주산 여주가 좋은 이유에 대해서는 특별한 설명이 없었습니다.  
원래 제주도의 여주가 좋은 이유가 물이 좋아서인지 아니면 재배환경이 좋아서인지 특별한 이유 없이 제주니까 좋다는 점만 단순하게 강조를 해서 미흡하다고 느꼈습니다.

찾아보니까 저는 처음에 건강기능식품인지 알고 눈여겨봤는데, 알고 보니까 일반 식품에 속하는 기타 가공품이더라고요. 건강기능식품 내지 그런 부분이 아니라는 거는 한 번 정도는 언급을 해 주셨으면 좋을 것 같습니다.

쇼호스트가 정수기 옆에 두고 물 대신 물에 타서 물처럼 계속 섭취하라고 멘트했는데, 실제로 자막을 보니까 하루에 1~2회 먹으라고 되어 있더라고요. 정확한 정보를 안내해 주시면 좋을 것 같습니다.

쇼호스트가 이 제품이 여주의 과육과. 보통 과육을 먹는데, 이걸 껍질까지 분말로 해서 더 좋다고만 계속 설명을 하는데, 껍질까지 꼭 먹어야 되는 이유가 있는지. 이렇게 먹으면 뭐가 더 좋은 건지 설명을 해 주셨으면 좋겠습니다.

### ○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

제가 30년 당뇨를 앓아서 옛날에 당뇨에 좋다고 해서 먹어봤습니다.

물에 타서 먹으면 굉장히 써서 못 먹거든요. 그런 맛에 대한 얘기는 없었어요?

### ○ 임선택 위원

네, 전혀.

### ○ 위원장 (박창희)

그냥 먹으면 맛이 그런데.

그리고 이거 건강기능식품이 아니었나요? 그렇게 알고 있는데.

그러니까 소비자가 잘못 알고 이렇게 사용하는 일이 많아요.

임선택 위원님 수고하셨습니다.

마지막으로 제가 하는데, 아까 조순행 위원님 저거 <궁중 뼈 없는 갈비탕>이 저하고 날짜가 달라서. 나는 재방이 아니었던 것 같은데. 2번 했나 보죠? 8월 11일. 우리 조순행 위원님 7일 날 보신 거고, 11일 10시부터 본 건데, 가마솥 방식으로 끓여서 맛이 좋다는 거를 하면서 고기 같은 것도 맛있어 보이기는 하지만, 가마솥과 가마솥 방식의 차이는 어떤 게 가마솥 방식인지. 가마솥은 우리가 아는데, 소비자들에게 자세한 설명이 필요하지 않았나 생각합니다.

아까 이순행 위원님도 말씀하셨지만, 여기에 보니까 자막에 여름철 냉장고 보관 걱정 노, 상온보관. 이렇게 하는데, 한 달이든 두 달이든 1년도 상온보관이 되는지. 그것에 대해서 역시 소비자들에게 자세한 설명이 필요하지 않았나하는 그러한 생각에서 적었고요.

8월 12일 <오롯담나주곰탕> 이거 저번에 지적한 건데 똑같더라고요. 보면 시연용 계란 지단과 고명 양과 실제 개봉된 양이 굉장히 심해서 요리하시는 시연자가 첨가해서 넣는. 그래서 오른쪽에 사진을 보면 굉장히 풍성하게 저렇게 많이 들어있는 것처럼 했는데, 실제 개봉을 하니까 파 한 10개와 노란 지단 한 10개 정도 위에 동동 뜨는

데, 이것도 역시 소비자로 하여금 약간 오해 소지가 있어서 그때도 비슷하게 지적했습니다. 아직 시정이 안 된 것 같아서 제가 다시 한 번 마치기 전에 보고 모니터링을 했습니다.

이상으로 우리 위원님 한 분 못 오신 분 빼고 다 했습니다.

한 분 안 해서 그런지 시간이 오늘 많이 남았습니다.

홈쇼핑이 이제는 소비자들에게 가격도, 우리 홈쇼핑 때 대표님도 나오셔서 가격이 문제가 아니라는 말씀을 하셨던 것 같습니다.

소비자들이 볼 때는 제품을 봤을 때 제가 몇몇 사람한테 이걸 물어봤습니다.

특징을 제일 먼저 본다. 그다음에 유사한 제품과 차이점이 뭐냐. 그 특징과 유사점.

그다음 마지막에 보는 게 가격. 가성비라는 거거든요.

아까 여러 위원님들이 지적한 것처럼 싸게 하려고 약간 소비자들에게 어필하는 것은 조금 더 지양. 가격에는 그렇게 커다란 차이가 없으면 제품과 특징 차이점으로 어필을 해야 되지 않나라고 하는 그런 말씀을 드립니다.

위원님들 말을 종합해서 해 드렸습니다.

위원님들은 끝나고, 팀장님들이 마이크를 잡을 때가 된 것 같습니다.

#### ○ 상품개발1실 실장 (홍동표)

<모나리자28m화장지> 먼저 말씀드리겠습니다.

저희가 작은 글씨로 인도네시아산이라고 원산지 표기를 하고 있고, 제조는 대한민국에서 하고 있다고 표기를 하고 있습니다.

작년 8월에 화장지 원산지 관련 해서 이슈가 발생해서 국내 생산을 하고 있는 원단회사에서 이 표기를 원단을 수입하는 경우에는 수입 표기를 해 달라는 지적사항이 있어서 저희가 원산지는 인도네시아 펄프를 사용하고 있다고 표시하고 있습니다.

생산은 국내에서 하고 있기 때문에 국내생산이라고 이중 표시하고 있습니다.

#### ○ 위원장 (박창희)

의무사항이라고 거죠?

#### ○ 상품개발1실 실장 (홍동표)

네. 현재 전체적으로 그렇게 하고 있습니다.

#### ○ 상품개발2실 실장 (장희석)

상품개발2실 장희석입니다.

축산 관련 말씀드리겠습니다.

첫 번째로 김선미 위원님께서 말씀하신 <궁중갈비탕>인데요.

지적사항은 맞는 말씀이시고요. 45%는 가공 전이고, 그걸 아마 게스트가 그렇게 얘기한 것 같은데. 저희 쇼핑호스트들은 관련해서 교육들을 꾸준히 받고 있어서 그런 것

들이 가공 후임을 쇼핑호스트는 얘기를 하는데, 아마 게스트가 그렇게 얘기를 한 것 같은데 앞으로는 그런 거 없도록 주의하도록 하겠습니다.

그리고 8월 1일 <한우한판불고기> 김선미 위원님이 같이 말씀하셨는데요.

국내산 과일이 육안으로 확인할 수 없다고 하셨고요.

확인할 수 없었던 게 이거는 소스에 갈아서 같이 들어가 있는 상태였기 때문에 육안으로 확인할 수 없는 거고. 저희가 혹시나 상품설명에는 국내산 과일 괄호 열고 사과, 배 이렇게 써 있는데, 소스라고 한 이런 거는 구체적으로 다시 한 번 명기를 하도록 하겠습니다.

○ 위원장 (박창희)

원래 비법소스에도 소스 재료를 뭐뭐뭐 나열하지 않나요?

○ 상품개발2실 실장 (장희석)

표시 사항에는 그렇게 돼 있었는데 말씀하신 대로 상품설명에는 그렇게 안 돼 있어서 그랬는데 소스에 그렇게 해서 디테일하게 표시하도록 하겠습니다.

8월 11일 <궁중 뼈 없는 갈비탕>인데요.

가마솥 방식은 무엇이냐고 여쭙보셨습니다.

일단 전통 가마솥 같은 그런 방식을 얘기하는 건데 현대 저희 일반 제조시설에서 보신 적은 있으실 것 같습니다. 큰 스테인레스 같은 통에다가 밑에서 가열하고 위에는 뚜껑을 체결해서 압력이 가해지게끔. 압력밥솥 같은 형태의 그런 큰 솥을 가마솥 방식이라고 하고 있습니다.

그다음에 여름철 냉장고 보관된 거 상온보관 그다음에 말씀을 하셨는데, 저희가 상온보관이라고 하면 식품공정상 15도에서 25도를 얘기를 하고요. 실온이라고 하면 1도에서 35도를 얘기하고 있거든요.

그런데 요즘같이 무더운 여름날 계속 무더위가 지속되고 있어서 조금 저희가 안전하게 상온보관, 실온보관보다는 상온보관 15도~25도 이렇게 자막으로 안내하고 있습니다.

○ 위원장 (박창희)

기간은 상관없습니까?

○ 상품개발2실 실장 (장희석)

소비기한은 1년입니다.

○ 위원장 (박창희)

그거 쇼호스트 말 못 들은 것 같은데.

○ 상품개발2실 실장 (장희석)

표시가 되어 있는 겁니다.

○ 위원장 (박창희)

표시되어 있어요?

○ 상품개발2실 실장 (장희석)

네. 1년입니다.

그다음에 <오롯담나주곰탕> 저번에 지적하신 거 기억이 나는데, 이것은 다시 한 번 저희도. 업체에 지속적으로 얘기를 했는데, 이거는 저희가 오해되지 않도록 추가로 고명이나 지단을 올려놓은 걸 최대한 지양하고.

일단은 근본적인 거는 상품을 개선하는 거니까 업체를 통해서 저희가 달걀지단하고, 대파가 조금 더 많이 들어갈 수 있도록 이것은 저희가 반드시 개선하도록 하겠습니다.

○ 조선행 위원

잠깐 질문 설명하신 중에 상온보관이 15도~25도라고 말씀하셨잖아요.

그러면 밀키트처럼 그냥 냉장고에 보관하지 않고, 주방에 편하게 놔도 된다는 말씀이신가요?

○ 상품개발2실 실장 (장희석)

네.

○ 조선행 위원

요즘 막 30도 넘어가고 막.

○ 상품개발2실 실장 (장희석)

그러니까 이게 레토로토를 쳤다고 해서 반드시 냉장고에 넣지 말라는 건 없는데, 냉장고 안에 넣으면 더 안전하기는 한데. 실온도 가능하고, 베란다도 온도가 상온이라는 건 15도~25도니까 요즘 같은 때는 25도가 넘어갈 수 있으니까 냉장고에 보관하시는 게 안전하기는 할 것 같습니다.

<궁중 뼈 없는 갈비탕> 조선행 위원님이 얘기하신 이것도 g으로는 이게 맞는 말씀입니다. 저희가 이게 함량이 사실은 적은 경우도 있기는 한데, 적을 때는 과하게 표현을 하면 안 되는 건 당연히 맞고요. 이렇게 적을 때도 저희가 심의팀에서는 원재료가 들어갔다는 뉘앙스. 그런 정도의 의미만 전달하게끔 저희도 영업 쪽하고, 심의 쪽하고 협의를 항상 하고 있거든요. 저희가 주의하면서 과하게 쇼핑호스트나 게스트들이 판매에 열을 올리다 보면 조금 과한 표현이 있을 수 있는데, 이것은 저희도 그렇지 않

도록 지양하도록 하겠습니다.

그다음에 가격에 일시불은 보이지 않는다고 하셨는데, 저희가 상품 가격이 5만 원 이상 제품에 대해서는 무이자 3개월을 적용하고 있는데, 하나의 마케팅 수단이라고 생각해서 무이자가 맞고요. 무이자가 맞으니까 저희도 저희 회사 나름대로 프로모션이기 때문에 강조하기 위해서 무이자가 계속 노출은 되고 있는데, 일시불은 결제하실 때 일시불로 결제하시면 얼마든지 하실 수 있는 거고. 노출을 일시불로 안 할 뿐인 거고, 결제는 일시불이든 무이자 3개월이라고 하더라도 1개월, 2개월은 얼마든지 할 수 있는 방식입니다.

무이자는 실제 무이자가 맞습니다.

그다음에 8월 7일 <1등급 무항생제 오리> 윤금선 위원님이 하신 건데, 맨 왼쪽의 그림은 업체가 방송을 하기 위해서 자료화면을 찍어오는 겁니다. 그걸 저희가 인서트 화면이라고 하는데, 홈쇼핑 방송을 하려면 업체가 이런 영상들을 본인이 찍어옵니다. 그래서 그렇게 찍어왔을 때 실제 배송하는 상품이 다르다고 하셨는데, 그래서 항상 인서트 화면 아래에는 제품의 이해를 돕기 위한 이미지 화면이라고 동시 송출하게 되어 있습니다.

그래서 이것은 업체의 인서트 화면이기 때문에 실제 저희가 시연하는 상품이나 배송하는 상품이랑은 다를 수 있다는 거 양해 부탁드립니다. 맨 오른쪽은 윤 위원님께 배송되는 상품인데, 가운데 시연됐을 때 과장되게 어느 정도 실제 이렇게 된 게 맞는 것 같고요. 가운데 시연된 상품이 업체에서 조금 더 좋은 상품을 가져온 것 같은데, 이런 것들을 항상 저희도 이슈가 있어서 방송하기 전에도 꼭 배송하는 상품과 일치하게끔 확인을 하고 있는데 지속적으로 계속 모니터링하고 이 업체에 대해서도 저희가 확실히 이번 거 확인을 해서 실제 배송 가운데 시연을 했으면 이런 상품이 개선되도록 계속 모니터링하고 주의를 주도록 하겠습니다.

이상입니다.

#### ○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

#### ○ 농산팀장 (김병규)

농산팀 김병규입니다.

<제주하썸밤단호박> 관련해서 의견주신 서인환 위원님께 감사드립니다.

저희가 2018년, 2017년 이때 처음 밤단호박을 노출해서 여름철 홈쇼핑의 대표 제품으로 자리 잡게 됐는데, 그간 쌓인 방송 연출의 노하우가 잘 담겨 있고, 특히나 소비자분들이 선호를 많이 해 주셔서 저희도 활용률이나 이런 부분들 풍성하게 전달을 드리려고 하고 있습니다.

등급은 저희가 사실 어떻게 관점을 보기 나름이냐인데, 일단은 저희가 등급을 표현한다고 한다면 농산물품질관리원에서 제시하는 해당 작물의 등급을 사용하고 있고

요. 소비자분들이 선호가 각각 다르듯이 어떤 분은 큰 게 좋고, 어떤 분은 작아서 한 번에 먹을 수 있는 게 좋고. 그렇게 여러 가지가 있다 보니까 저희가 기존 과수마다 조금씩 설명을 달리 드리고 있는 편입니다.

금년에는 제주 브랜드 2종과 이렇게 론칭해서 운영하고 있습니다.

더좋은 상품 보여드릴 수 있도록 노력하겠습니다.

김윤자 위원님께서 의견주신 <레드플러스청양구기자분말> 관련 내용입니다.

난소화성말토덱스트린 분말 40% 언급을 하지 않아도 되는지 의견을 주셨습니다.

앞에 있는 발효 추출 농축액 이 부분에 대해서 저희가 설명을 드렸고, 전체 원재료 및 함량에 대해서 자막이 지속적으로 노출 예정입니다.

그런데 아무래도 상품이 구기자 쪽으로 집중이 되다 보니까 부원료 부분에는, 함유물 부분에는 설명이 부족해서 아무래도 소비자분들에 대한 정확한 이해가 부족하게 그렇게 설명이 된 것 같은데요. 저희가 앞으로 난소화성말토덱스트린이라는 역시도 이렇게 설명을 해 가지고 전달드릴 수 있도록 하겠습니다.

일단 촉진하고 이런 기능도 있지만, 난소화성덱스트린은 증점제로 쓰입니다.

진액이라든가 아니면 이런 액체 고형분 이런 것들이 분말화됐을 때 이것을 점성을 좀 높여서 섭취를 좀 용이하게 하는 그런 주 용도로 쓰인다고 보시면 되겠습니다.

그리고 현재 이 <레드플러스청양구기자 분말>과 가장 잘 어울리는 난소화성말토덱스트린을 일단은 사용을 했는데, 이 해당 부분에 대해서 협력사에 의견 제시해서 국내산 난소화성말토덱스트린 사용하면 어떤 변화가 있는지 의견 청취하고 말씀드리도록 하겠습니다.

그리고 <맥문동진액골드> 관련해서 이순행 위원님이 의견주셨습니다.

사포닌은 생물이 스스로를 지키기 위해 생성하는 물질이 사포닌의 정의고요. 조사포닌은 사포닌의 총책입니다.

그래서 사포닌으로 변환된 물질이거나 사포닌으로 추정되는 물질 전부를 저희가 조사포닌이라고 하는데, 그래서 사포닌은 정확하게 함량 강조를 하기 위해서 이 사포닌 성분이 많은 것이 대표적으로 인삼입니다. 그래서 인삼과 저희가 비교를 하였고.

조사포닌 같은 경우에는 맥문동과의 볶은 맥문동 이렇게 사용을 했습니다.

그런데 아무래도 이게 여러 성분들을 저희가 전달하다 보니까 정확하게 개념 정리를 설명을 못한 부분이 있어서 이런 부분은 향후 방송 때 보완해서 전달 드리도록 하겠습니다.

보관방법은 확대경에 안내해서 노출하고 있는데, 좀 더 확인하기 수월하도록 방송 측과 협의하겠습니다.

그리고 8월 중 단 한 번 생방송은 말 그대로 생방송에 대한 표현인데, 8월 중에 저희가 생방송을 한 번 운영했고. 그래서 단서조항에 재방송이나 온라인, 오픈마켓 이런 것들은 구매 가능하다고 기재를 했고요. 그리고 직접 끓이고, 우려먹는 것과 맥문동진액골드를 구매하는 차이는 이 맥문동진액골드는 맥문동진액 제조를 위한 로스팅 방법 특허를 가지고 있습니다.

그래서 함량과 로스팅 방법에 따라서 색과 맛과 향, 영양소가 미묘하게 달라지고요. 그렇기 때문에 직접 우려먹는 것과 이 진액골드를 선택하여 먹는 데는 아무래도 섭취나 이런 여러 가지 변화를 달리 보실 수 있는 거고요.

진액이라는 표현을 저희가 맥문동 함량이 8%고요, 실제. 그리고 진액은 생물의 몸 안에서 생겨나는 수액이나 체액을 이야기합니다.

이제 다소 간에 저희가 알고 있는 진액이나, 실제 사전적인 진액 표현이 좀 달라서 저희가 성분이라든가 함량을 정확하게 설명을 방송 중에 드리도록 하겠습니다.

시연할 때 보여주는 액상과 생방송에서 제품을 바로 개봉한 액상 차이는 이거 저희가 오른쪽 세 번째 화면에 오른쪽에 여기 볶음 이거는 바로 방송제품 실제로 판매하는 걸 2포를 뜬어서 넣어서 세팅을 한 다음에 넣어서 쉐이킹을 한 겁니다.

그래서 차이는 없습니다.

<도미솔김치> 이진한 위원님께서 의견 주셨는데, 도미솔김치라고 부르는 이유는 사실 이걸 진짜 설명하자면 도미솔 대표님의 공장을 설립할 때 꿈 이야기부터 시작해야 하는데, 그럼 너무 길고. 실제 으뜸왕을 뜻하는 김치의 기본재료를 조화롭게 양념과 원재료를 버무려서 잘 만들겠다는 그런 의미가 담겨 있다고 생각하시면 됩니다.

그리고 총각김치, 깻잎김치는 전부 국어사전에 올라가 있습니다.

총각김치가 표준어고요. 그다음에 깻잎무침, 깻잎겉절이, 깻잎김치. 무침, 김치 겉절이 다 있는데, 사전적으로도 깻잎김치는 있는 표현입니다.

김치 양념을 베이스로 하여서 깻잎을 소금에 절인 다음에 김치를 깻잎으로 담그게 되는 형태고요. 사전에도 깻잎김치라고 나와 있습니다.

### ○ 위원장 (박창희)

깻잎김치와 무침은 다른 거예요?

### ○ 농산팀장 (김병규)

정확하게 따지자면 조리법이 다르다고 할 수 있습니다.

김치양념에 어찌 됐든 베이스로 섞여 들어가 있고. 절임 과정이 붙었다고 한다면 김치라고 할 것이고 그것이 아니고, 단순히 삶아서 무쳐냈거나 간장베이스로 했다고 한다면 무침이라고 부를 수 있고요.

그다음에 따로 이렇게 염지를 하지 않은 상태에서 바로 무쳐내는 경우는 겉절이라고 볼 수 있을 것 같습니다.

김치국물을 흘린 채 계속 방송된 점 다음부터는 흘리지 않고, 주의해서 시연할 수 있도록 하겠습니다.

이상입니다.

### ○ 위원장 (박창희)

송준호 위원님 거 했어요?

팀장님이 하신 거랑 뭐가 다른가 해서. 팀장님, 이거 보였어요?

○ 농산팀장 (김병규)

네. 설명드리겠습니다.

사포닌은 아까 말씀드렸지만 물에 녹아 발포를 나타내는 총칭인데, 물에 녹으면 거품이 잘 나는 특성을 가지고 있습니다.

그래서 생맥문동보다 볶은 맥문동이 사포닌 함량이 많아서 거품이 많은 거고요. 사포닌의 효과에 대해서 설명했을 때 저희가 식품광고법 기준에 의한 것인 방송통신심의 규정에 따라 인용 가능한 자료로 설명드렸습니다.

그다음에 스피카토사이드A는 국내산 맥문동에만 새롭게 발견된 사포닌의 종류를 뜻하고 있습니다.

이게 좋고, 나쁘고의 개념이 아니고, 실제로 항염, 항암 효과가 있는 그런 사포닌인데, 문제는 방송에서 이 부분은 건강기능식품이 아니고, 건강식품을 받지 않았기 때문에 일반식품군으로 분류가 돼서 스피카토사이드A의 효능을 설명하고 있지는 않습니다. 그래서 그냥 사포닌의 일종인데 이게 들었다. 이런 개념으로 설명을 드리고 있는 거고요.

그다음에 제품과 관련 없는 건강정보라고 지속 표시하는 것에서 맥문동 원물에 대한 설명을 하고 있고, 해당 내용은 모순된 내용은 아니지만 표현이나 이런 부분은 조금 더 주의할 수 있도록 하겠습니다.

그리고 아까 설명하다 보니까 하나를 놓친 것 같습니다.

<당찬여주분말> 임원택 위원님께서 질의해 주셨는데요.

제주산은 물 빠짐이 좋은 제주의 이런 현무암 토양 특성이 여주 재배에 유리합니다.

그래서 이런 부분에 대해서는 저희도 제주산 여주를 강조를 좀 하고 있으니까 방송에서 보완해서 설명하도록 하겠습니다.

그리고 실제로 건강기능식품이 아니고, 이 식품은 기타 가공식품인데요.

건강기능식품의 분류 안에 들어가는 것은 저희가 건강기능식품으로 노출하지만, 그게 아닌 것도 물론 우리 몸에 여러 가지 유효한 성분들이 있기 때문에 식품유형의 분류는 또 분류지만 그에 대한 이런 유효함이라든가 이런 부분은 사실은 그 제품 혹은 원재료가 그대로 가지고 있는 특성이기 때문에 이 부분은 일반식품이나 건강기능식품이나 크게 다른 종류인 걸 인지하고 그렇게 보시면 될 것 같습니다.

그리고 자막은 하루에 1~2회 표기했는데, 정확한 정보 안내가 필요하다는 의견주셨고, 섭취량 및 횟수 정확하게 하도록 하겠습니다.

과육 플러스 껍질까지 분말로 이렇게 설명을 제대로 안 드렸는데, 그 껍질 부분의 성분이 사실은 유효성분이 많습니다.

그래서 섭취 시 도움이 된다는 부분을 잘 설명할 수 있도록 하겠습니다.

이상입니다.

○ 위원장 (박창희)

특히 오늘 수고 많으셨습니다.

팀장님들 다 말씀하셨습니까?

위원님들 수고 많이 하셨고, 더위에도 준비해 주신 팀장님들 감사드리고 앞으로 여름이 언제 갈지 모르겠지만 조금 더 건강에 주의하시기 바랍니다.

제가 하나 질문하면 우리 시청자위원회가 추석 다음 날이던데, 연휴.

아무 상의를 안 하셔서.

○ 방송기획팀장 (성혜영)

9월 19일 그대로 진행합니다.

○ 위원장 (박창희)

저희들은 추석 연휴 다음 날 목요일.

○ 방송기획팀장 (성혜영)

예. 맞는데 걱정은 됩니다.

○ 위원장 (박창희)

그래서 제가 걱정돼서 말씀을 드렸는데, 변경이 없으시다는 말씀이죠?

그러면 우리 9월 시청자위원회 9월 3일 목요일에 하는 걸로 하겠습니다.

오늘 대단히 수고하셨습니다.

그럼 지금까지 우리 시청자위원회를 마치도록 하겠습니다.

-끝-