

# 2024년 12월 시청자위원회 정기회의

- 행사명: 2024년 12월 시청자위원회 정기회의
- 일 시: 2024. 12. 19(목) 16:30-17:30
- 장 소: 공영쇼핑 본사 17층 대회의실
- 속기록작성 : 한채영속기사무소 

# (주) 공 영 쇼 핑

속 기록 개요	
회의일시	2024년 12월 19일(목) 16:30
회의장소	공영홈쇼핑 본사 17층 교육장
회의주제	2024년 12월 시청자위원회
참석자	대표이사공동대행 (이종원) CCM실장 (김환수) 방송제작실장 (김동환) 미디어실장 (박인철) 상품개발1실장 (박형수) 상품개발2실장 (박종인) 마케팅실장 (심인창) 방송기획팀장 (성혜영) 방송기획팀 (이명희)  수산팀장 (전승아) 축산팀장 (김병규)  박창희(시청자위원장) 김윤자(시청자부위원장) 서인환(시청자위원) 윤금선(시청자위원) 조선행(시청자위원) 이성우(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>	

○ **방송기획팀장 (성혜영)**

안녕하십니까?

시간이 됐는데, 위원장님이 5분 정도 늦으시는 관계로 부위원장님이 개회선언 해 주시면 되겠습니다.

○ **부위원장 (김윤자)**

네, 알겠습니다.

올해 마지막으로 저한테 기회가 왔군요.

제가 오늘 시작을 선언하도록 하겠습니다.

2024년 12월 시청자위원회를 시작하도록 하겠습니다.

바쁘신 가운데도 오늘 참석해 주셔서 감사드립니다.

바로 위원장님 오시면 진행하시기는 하실 텐데요, 제가 선언을 했으니 다음으로 이어가시면 될 것 같습니다.

○ **방송기획팀장 (성혜영)**

시청자위원회 11월 운영실적 보고드리겠습니다.

2024년 11월 21일 공영홈쇼핑에서 위원님 10명, 경영진 5명, 경영진 외 9명. 총 24명 모여서 시청자위원회 진행했습니다.

방송 프로그램 관련 11건 의견 주셨고요. 사업자 11건 모두 수용하였습니다.

상세내용을 보시면 방송 관련, 상품 정보 관련, 설명 외 시연 관련 다양한 의견 주셨고요. 저희가 답변 받아서 공유하였습니다.

축산과 식품 관련 의견이 특히 많았습니다.

그리고 12월 방송 모니터링 의견 나누도록 하겠습니다.

감사합니다.

○ **부위원장 (김윤자)**

오늘 뒤에 일정도 있고 해서 바로 시작하도록 하겠습니다.

이성우 위원님 의견 말씀해 주시면 될 것 같습니다.

○ **이성우 위원**

안녕하세요? 저는 12월 12일 21:45 <해남고구마(좋은꿈)> 8kg짜리 상품에 대해서 의견 드리겠습니다.

상품명은 호박고구마였는데, 현장에서 시연한 상품이 호박고구마 외에도 꿀고구마가 있었고. 또 꿀고구마를 계속 강조를 하시더라고요. 주문할 때도 '주문1 호박고구마', '주문2 꿀고구마' 구분해서 상품이 판매가 됐습니다.

특별히 어떤 불만이나 이런 건 아니고, 그냥 궁금해서요.

상품명은 호박고구마라고 했는데, 실제 판매상품이 꿀고구마까지 같이 있어서 이렇게

상품을 구성한 특별한 이유가 있는지 궁금해서 이것은 한번 질문을 남기는 겁니다. 두 번째는 쇼핑호스트가 요즘 이렇게 맛있는 호박고구마를 구하기 어렵다는 멘트를 하면서 현재 판매 중인 상품이 한정수량이라는 점을 강조하기 위해서 6,800세트가 준비돼 있다고 언급을 여러 번 했습니다.

6,800세트 이 정도의 수량이 판매에 있어서 적은 양인 건지. 또한 더 물량 확보가 어려운 건지 의문이 들어서 이것도 한번 의견을 남기고요.

좌측 배너에 표출된 ‘큐어링 이후에 한 달 이상 후속하여 당도가 업’이라는 문구와 관련해서 큐어링이나 후속이 어떤 제조공정인지 좀 이해할 수가 없었습니다. 그래서 화면상 텍스트로 표현하기 어렵다면 쇼핑호스트가 시청자에게 이해를 도울 수 있도록 이런 어려운 전문적인 용어는 간단한 멘트로라도 설명을 해 줬으면 하는 아쉬움이 남았습니다. 해서 이 부분 의견 남겼습니다.

이상입니다.

#### ○ 위원장 (박찬희)

수고하셨습니다.

제가 조금 늦었습니다.

오늘 교통 상황이 안 좋더라고요. 이성우 위원님께서 말씀해 주신 거는 제가 잠시 못 들어서 보니까 어떤 과장이라고 그럴까. 6,800세트 준비돼 있다는 것이 어떤 의미고, 당도에 대해서 구체적인 제조과정은 설명이 없어서 아쉽다고 말씀을 해 주셨습니다. 수고하셨습니다.

다음은 조선행 위원님께서 말씀해 주시겠습니다.

#### ○ 조선행 위원

안녕하세요, 조선행입니다.

12월 9일 07시 15분 <제일아쿠아퓨리플러스>라고 하는 정수기에 대한 방송을 모니터링하는 중에 궁금한 사항이 있어서 적어보았습니다.

거기서 살균수라는 설명이 나옵니다.

살균수라는 설명이 자막에 잠깐 이렇게 나오기는 하는데, 살균수는 언제 쓰는 건지 쇼호스트의 설명이 없어서 궁금했고.

살균수 용도와 빈도에 대한 설명이 조금 궁금했습니다.

홈페이지를 찾아보니까 ‘살균수는 말 그대로 균을 죽이는 물이고, 살균수 사용했을 때 1분 이상 틀어놓으세요.’라고 하는 그런 안내문구만 그렇게 나와 있더라고요.

저 살균수를 언제 사용해야 되는 건지 그런 부분이 좀 궁금했습니다.

그리고 12월 4일에 18시 30분경 <종가떡갈비> 관련입니다.

동 종가떡갈비라고 했어요. 그리고 예미정이라는 표현을 썼고. 예미정 종가음식연구원 장 박정남과 본 종가떡갈비와의 연관성을 어떻게 찾아야 되는지. 그 방송을 보면서 좀 연관성을 찾기가 어려웠습니다.

<종가떡갈비> 맛을 세 가지로 표현을 했습니다.

국내산 재료를 사용하고, 300회 이상 치대는 12시간 저온숙성을 하고, 원육 특징에 따라서 두께를 달리하고.

이 세 가지가 종가떡갈비의 특징이라고 그랬는데, 영상은 사실 치대는 모습이 아니라 칼질하는 그런 모습으로 나타났습니다.

이게 뭘까 찾아보니까 여기 만드는 회사는 충청도 어디에 있는 무슨 푸드회사인 거예요. 아마 브랜드를 예미정이라는 거와 어떻게 연결해서 예미정의 안동의 종가떡갈비의 그 방식으로 했다는 부분으로 홍보를 하는 것 같습니다.

제가 다른 여기 공영홈쇼핑뿐만 아니라 다른 홈쇼핑에서도 이렇게 음식 특히 브랜드 이런 거를 찾아보니까 이런 식의 홍보를 하는 모습이 조금 종종 발견을 할 수 있었습니다.

물론 그냥 예미정의 안동 종가집 그러면 언뜻 떠오르는 게 있잖아요. 우리의 생각하는 이미지가 있잖아요. 그래서 그걸로 그렇게 했나보다 생각을 했는데, 사실 조금 한 꺼풀 벗겨보면 그거라기보다는 그냥 공장에서 만든 것이 아닌가라는 생각이 들어서 이걸 어떻게 해석을 해야 되나. 뭐 이런 갈등이 좀 생기면서 이런 글을 쓰게 되었습니다.

이상입니다.

○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

우리 위원님께서 또 홈페이지도 찾아보시고.

그런데 첫 번째 <제일아쿠아퓨리플러스>에서 빈도라는 말은 어떤 말이죠?

○ 조선행 위원

살균수 사용 빈도. 이게 정수기거든요. 정수기인데, 거기 살균수라고 하는 추가 기능이 있어요.

○ 위원장 (박창희)

빈도라는 말은 횟수?

○ 조선행 위원

그렇죠. 횟수. 한 달에 한 번 해야 된다거나 아니면 일주일에 한 번 해야 되거나 그런 게 궁금했던 거죠.

○ 위원장 (박창희)

네, 알겠습니다.

박정남 씨가 CF 해요?

### ○ 조선행 위원

종가음식 연구원장이 박정남 님인데, 이분이 예미정을 운영을 하는지 아닌지 잘 모르겠어요.

그런데 이분이 장인을 가지고 있더라고요. 명인. 된장, 장류 명인입니다.

### ○ 위원장 (박창희)

수고 많이 하셨습니다.

나중에 팀장님들 말씀 듣도록 하고요.

다음은 윤금선 위원님께서 말씀해 주시겠습니다.

### ○ 윤금선 위원

윤금선 위원입니다.

저는 24년 12월 12일 19시 40분경 <창억떡>이라는 방송을 보았습니다.

<창억떡>이 오래된 것은 알겠는데, 이름도 생소하고 그래서 <창억떡>이 왜 이런 이름이 붙여졌고, 오래된 것만 화면상으로 보게 돼서 부연설명이 더 있었으면 좋겠다는 생각했습니다.

그리고 여기 시그니처 품목인 카스텔라인절미가 여기서 가장 강조하고 품목도 많이 보내는 물품 중에 거의 60%를 차지하는 것 같은데. 이름에 카스텔라를 왜 썼는지 좀 이해가 되지 않았습니다.

카스텔라 하면 우리가 일반적으로 생각하는 카스텔라를 생각했는데, 사실은 이 인절미의 위에 있는 그 고명처럼 붙어 있는 걸 카스텔라로 설명을 한 것 같습니다.

그래서 그 카스텔라를 찾아보니 밀가루와 달걀과 우유 이렇게 반죽을 해서 만든 빵, 이런 식으로 나오는데. 여기서 방송에서 말하는 그 카스텔라의 의미를 공감하기 힘든 부분이었습니다.

그리고 총 80개가 배송이 되는데, 보관방법이라든가. 다음 날 먹을 거면 하루 전날에 해동시키면 된다는가. 아니면 해동한 다음에 렌지에 데운다는가 이런 설명이 미흡해서.

사실 개인적으로 떡을 안 좋아하기 때문에 이번에는 주문을 안 했습니다.

항상 떡이 가끔 선물 들어오면 바로 말랑말랑할 때 냉동을 하면 꺼내면 말랑말랑하다고 하는데, 사실 그렇지 않거든요. 그래서 그런 먹는 방법에 대해서 해동방법에 대해서 설명이 있었으면 좋겠다는 생각을 했습니다.

이 시연과정에서 쇼호스트가 시그니처 품목인 카스텔라 인절미를 먹는데, 그 고물을 너무 많이 흘리는 거예요. 저 같으면 정말 안 살 것 같습니다.

그러니까 적당히 눈치껏 해서 털어내고 먹으면 좋겠는데... 물론 고물이 많이 묻어 있다는 것을 보여주려고 한 것인지 잘 모르겠어요.

그런데 막 우수수 주르륵 흘러니까 저것은 집에서 먹으려면 정말 안 되겠다는 생각이 들었습니다. 그게 좀 안타까웠습니다.

감사합니다.

○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

고물을 풍부하게 넣어서 너무 많아서 그런가 봅니다.

그다음에 <창억떡>이라는 게 유명합니까?

○ 윤금선 위원

네, 오래 됐더라고요.

○ 위원장 (박창희)

그런데 아는 사람은 알고, 모르는 사람은 모르죠.

○ 윤금선 위원

네, 저는 처음 들어봐서.

○ 위원장 (박창희)

제가 이거 시청을 안 해서. 역사나 그런 장점을 설명해 주는 아쉬움이 있다고 말씀을 하신 거죠?

그다음에 카스텔라는 일반적으로 제과점에서 파는 카스텔라를 의미하는데, 2개가 접목돼서 새로운 의미를 부여하려고 한 것 같은데, 나중에 설명을 듣겠습니다.

윤금선 위원님, 수고하셨습니다.

다음은 이진한 위원님이 일이 있어서 좀 일찍 나가셔야 돼서 먼저 말씀을 해 주시겠습니다.

○ 이진한 위원

제가 요즘 또 동아일보에서 하는 몸짱 프로젝트에 참여해서 살고 빼고 있습니다.

그래서 공영홈쇼핑을 보다가 이 <스칸디노티아두유제조기>를 보게 됐습니다.

제가 요산 수치가 높아서 살코기 뭐 이런 부위를 못 먹는데, 두유를 먹으라고 하더라고요. 그래서 유독 제조기에 관심을 가졌는데, 가격도 저렴하고 해서 구입해서 실제로 먹어봤는데 맛있었습니다.

직접 체험도 하고, 보기도 했기 때문에 자세하게 리뷰를 할 수가 있었습니다.

미세하게 갈린다고 해서 약간 쟁반에 붓는 장면을 시연을 보여줬습니다. 그래서 정말 미세하게 잘 갈린 것 같더라고요.

그런데 이게 윗부분만 붓는 장면이니까, 사실 밑에 가라앉은 부분 잘 안 보여준 거거든요. 그래서 약간 착각이 될 수 있겠다.

사실 밑에 찌꺼기는 가라앉았는데, 그 부위가 아쉽게 된 것 같고. 그게 잘 갈린 건지에

대해서 고민해 봐야 되겠다는 생각이 들었습니다.

30분 이상 불려서 자동으로 만들어지는 건데, 이게 전기세가 많이 나갈 것 같더라고요. 이게 보통 가열기 있잖아요. 전기포트 가열기도 대개는 5분 정도만 하면 되는데, 이것은 보통 30분 정도를 계속 가열해야 되니까. 이것은 전기세에 대한 궁금증이 사실은 굉장히 많았는데, 영상에서 보여주지 않아서 좀 아쉬웠던 부분이 있고.

사기 전에 상품평의 리뷰를 봤습니다.

보니까 소음이 심하다고 했어요. 깜짝 놀랄 정도로. 실제로 사서 해 보니까 드르륵 드르륵하면서 드르륵하는 소음이 났었거든요. 깜짝 놀라기도 했는데, 영상에서는 그런 소음 얘기는 전혀 없었거든요. 살 때 바로 댓글만 봐도 이런 문제가 표면화되는데, 이런 부정적인 측면이 너무 가리게 되면 실제로 사본 사람들은 나중에 사본 뒤에 판단하기 때문에 모든 게 드러나거나 솔직하게 해 줬으면 좋겠다고 생각합니다.

마지막으로 이게 딱딱한 걸 가는 거거든요. 그래서 칼날이 8개라고 해서 되게 좋아 보였습니다. 설명서에 보니까 막상 뜯어내지는 못한다고 되어 있어요. 나중에 칼날 AS는 어떻게 될지에 대한 이런 게 설명이 전혀 없었고. 원래 가정주부들이 가장 중요한 게 청소거든요. 청소기능에서 누르면 청소가 다 되는 거라고 생각하고 눌러서 청소를 해 봤는데, 결국은 칼날 밑의 쪽은 청소가 잘 안 되고 청소하기 힘들었습니다. 이런 섬세한 부분까지 설명이….

막상 사고 난 다음에 이런 부분이 파악됐습니다.

이상입니다.

#### ○ 위원장 (박창희)

실제로 구매하셔서 또 이용 후기를 말씀해 주셨습니다.

보면 장면에 프로그램 중에 끝까지 다 안 따라요?

원래 그래야 밑 부분이 얼마만큼 보이는데.

#### ○ 이진한 위원

그렇지 않고요. 그냥 위에만 살짝 해서.

#### ○ 위원장 (박창희)

일반적인 믹서기는 칼날 교체하고 청소하는 거로 되어 있는데, 이건 안 되나 보죠?

#### ○ 이진한 위원

이건 아예 뜯지 못한다고 되어 있습니다.

#### ○ 위원장 (박창희)

그래요? 다른 장점이 있겠죠. 수고하셨습니다.

이진한 위원님, 이제 가실 거예요? 요새 제일 바쁘신 것 같아요.

○ 이진한 위원

사회를 보느라. 죄송합니다.

○ 위원장 (박창희)

이진한 위원님, 한 해 동안 수고 많이 하셨습니다.

다음은 서인환 위원님.

○ 서인환 위원

<자연식품무안자색양파즙>에 대해서 말씀드리겠습니다.

양파가 수확하는 시기가 5월, 6월 정도 되는데요. 지금 12월이잖아요. 그래서 그때 방송했던 것을 그대로 재방송을 하는 거였습니다.

그래서 멘트를 보면 “여름이 다가옵니다. 올여름에는 참 덥기도 하고, 비도 많이 온다고 합니다.” 이런 내용들이 들어 있어서 ‘아, 이게 재방송이구나.’ 이렇게 생각을 하면 고객들은 ‘전에 했던 거를 또 하네.’하면서 다른 데로 돌려버릴 수도 있겠구나. 이런 재방송을 할 때 일부는 편집을 해서 하면 어떨까 생각합니다.

이게 1년을 기다려서까지만 하면 이게 햇양파라는 이야기인데, 벌써 6개월이 지났지 않습니까? 그러면 6개월이 지났으면 1년 중에 반이 지났는데, 햇이라는 말이 피부에 와닿나라는 생각도 들었거든요.

그때 저장했다가 지금 막 새롭게 댄는지, 그때 따냈던 것을 팔다가 남은 건지.

고객 입장에서 여러 가지 상상을 할 수 있기 때문에 최근에 언제 저걸 만들었다, 이런 것을 넣어줬으면 좋았을 텐데라는 생각을 했습니다.

그 당시에 500만 포를 이미 팔았다는 건 6개월 전에 하는 거라서 지금은 얼마나 더 팔았나하는 생각을 했습니다.

재방송을 할 때는 한 달쯤이나 가까운 시기에 다시 재방송하는 것이 아니고, 기간이 한참 있다가 재방송을 하는 거면 한번쯤은 재편집을 해서 시기에 맞춰주는 게 좋지 않을까 이런 생각입니다.

영양성분은 색깔이 자주색깔이 나니까 안토시아닌에 대해서만 얘기를 했는데, 색깔에 대한 설명을 하기 위해서 성분을 이야기하는 게 아니라 여기에 어떤 성분이 있는지 이런 것에 사람들이 더 궁금하지 않을까 생각을 했고요.

그다음에 사진으로 보여주는 그림에는 보면 저걸 담아놓은 컵이 있습니다.

컵에 이렇게 부어놓은 게 보이는데, 실제로 방송할 때는 저걸 그냥 잘라서 빨아먹는 것만 보여주거든요. 이왕이면 컵 저렇게 있으면 그림에도 있듯이 컵에 이렇게 부어서 먹는 것을 보여주면 조금 더 우아하지 않았을까 합니다.

이상입니다.

○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

지금 서인환 위원님께서 보신 시간이 새벽 5시인 것 같은데요. 자막이 우측 상단에 나오잖아요. 라이브면 라이브, 재방송이면 재방송.

혹시 기억나세요? 만약에 라이브라고 해 놓고 쇼호스트가 멘트든, 자막이든 이걸 상당히 문제가 있는 것으로 알고 있는데, 이렇게 되면.

#### ○ 서인환 위원

그건 기억이 안 납니다. 재방송을 하더라도 편집을 조금은 해 줄 필요가 있다고 생각이 들었어요.

#### ○ 위원장 (박창희)

이건 많은 사고 같은데, 팀장님께서 말씀해 주셔야 될 것 같습니다. 수고하셨고요.

김윤자 위원님 말씀해 주십시오.

#### ○ 부위원장 (김윤자)

김윤자 12월 12일 20시 45분경인가 시청을 했습니다.

그날 상품명이 <한우 먹는 날 한우스테이크>였습니다.

지난달에도 한우에 대한 모니터링 의견을 말씀을 드렸는데, 이번에는 스테이크를 보면서 지난달하고 느낌이 달라서 다시 고기에 대한 이야기를 하고자 합니다.

저번에 위원회를 하면서 제가 제품에 대한 영상에 대한 이해가 높아져서 그런지는 모르겠지만, 이번에는 생고기를 보여주는데도 불구하고 전혀 거부감이 들지가 않더라고요. 이날 보니까 조리사가 나와서 실제 판매제품을 앞에 이렇게 전시를 해 놓고 거기서 제품을 시연을 할 때 미리 해동된 제품을 가져왔다고 설명을 하고, 그 해동제품을 가지고 스테이크를 요리하는 장면을 보여줬습니다.

그 실제 제품을 보니까 두께나 고기 모양들이 과하지 않게 느껴지고, 내가 받으면 저런 모양이겠구나라는 거를 좀 느낄 수 있어서. 그런 장면, 바로 뜯어서 스테이크를 조리하는 과정이 저를 포함한 소비자들에게 신뢰감을 높여주지 않았나 이런 생각입니다.

그래서 그 주문량도 체크해 보니까 그날 주문이 상당히 높더라고요.

아마 그런 게 아니었나 이런 생각이 들었습니다.

조리사가 스테이크를 그 자리에서 구워서 소스를 부어 세팅을 해 놓는데, 저 같은 경우에도 저 스테이크 소스가 뭐지? 스테이크 맛은 소스가 좌우하니까 소스에 대한 레시피를 알려주든지. 아니면 그게 가능한지 모르겠지만, 초보자들을 위해서 스테이크에다가 소스를 같이 끼워서 팔면 구매가 더 높아지지 않겠나. 이런 생각을 했습니다.

#### ○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

한우++에 대해서 몇 번 위원회에서 말씀을 하셨습니다.

이번에는 칭찬 같은 말씀으로 들리는데, 항상 우리 채널에서 강조하는, 주의 깊게 하는 게 시연제품하고 실제 제품하고 차이가 있다고 그랬던 것 같은데. 저번에 한우++은 거기 쌓아놓은 거는 마블링이 굉장히 많았는데, 제 기억으로는. 그 판매제품을 딱 뜯으니까 마블링이 그렇게 없어서 좀 구미가 안 당기는 그런 지적을 한 것 같습니다. 이번에는 그것보다는 굉장히 좋은.

#### ○ 부위원장 (김운자)

그 실제 제품을 바로, 실제 판매하는 제품을 시연을 하니까 ‘저 정도 고기구나.’ 이렇게 이해가 잘 되더라고요.

#### ○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

다음은 저기 제일 멀리 계시는 이순행 위원님께서 말씀해 주시겠습니다.

#### ○ 이순행 위원

2024년 12월 8일 16시 15분에 방송한 <강봉석명인콩깨범벅> 프로그램을 봤습니다.

쇼호스트가 “고소함을 넘어서 아주 꼬수워요.” 라는 표현을 썼습니다.

이 ‘꼬수다’는 말이 보니까 고소하다는 방언이더라고요. 꼬수다는 말을 많이 듣기는 했는데. 그래서 이왕 이런 표현이 구수하다, 고소한 맛이 진하다, 바삭하다 등 맛에 대한 표현을 다양하게 해 주면 좋을 것 같습니다.

이게 강정 같은 느낌의 제품이다 보니 녹지거나 그러면 맛이 없을 것 같다는 생각이 들었는데, 자막에 작게 2024년 11월 생산 이후의 것을 보내드리는 것으로 적혀 있더라고요. 제품은 괜찮겠다, 오래전에 생산된 게 아니라 맛있겠다 생각이 들었는데, 이런 부분은 호스트분이 언급을 해 주시지 않았습니니다.

이런 것도 제품이 최근 거니까 그런 부분들을 언급해 주시면 좋을 것 같습니다.

사실 이게 HACCP이 인증된 공장에서 만든 제품일 것 같은데, 그런 연출 장면은 없고 거기에서 호스트분들이 콩이랑 깨에다가 도라지청이랑 생강조청을 부어서 버무리는 시연을 해 주셨는데, 좀 맛깔나게 보이려고 듬뿍 넣다 보니까 ‘이거 너무 단 거 아닌가?’ 이렇게 오해할 수 있지 않을까 생각이 들었습니다.

그런데 실제적으로는 그 제품 표기를 보니까 생강조청 2%, 도라지조청 2%라서 그렇게 달지 않을 것 같거든요.

그런데 그런 부분이 너무 달게 보였다는 부분도 있고요.

또 이걸 만드는 과정을 시연하는 와중에 거기 버무린 콩이나 깨를 판에 넣고 방망이 같은 걸로 밀어서 보이는 시연을 해 줬습니다. 물론 이것은 연출된 장면이라고 표시도 되어 있고, 호스트들이 말씀은 해 주셨지만 이게 언뜻 보기에는 핸드메이드로 만든 수공제품으로 오해를 할 수 있겠구나라는 생각을 했습니다.

이상입니다.

○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

이순행 위원님께서 지적하신 것은 표현에 있어서 그 제품에 맞는 그런 표현을 조금 더 다양하게 해 주셨으면 좋겠다는 말씀이신 것 같습니다.

그다음에 제품의 장점은 쇼호스트들이 아무리 강조해도 사실 소비자들한테는 괜찮거든요. 지금 말씀하신 것처럼 신선하고, 오래되지 않은 것이라는 의미로는 쇼호스트들의 직접적인 코멘트가 없어서 아쉽다. 그런 말씀을 해 주신 것 같습니다.

수고하셨습니다.

그다음에 임원택 위원님 말씀해 주시겠습니다.

○ 임원택 위원

저는 12월 12일 15시 40분에 방송되었던 <까사메르 극세사이불 3장(로렌)> 방송을 봤습니다.

3장을 한꺼번에 준다고 강조를 여러 번 하더라고요.

사이즈가 3가지가 있는데, 주문을 하면 사이즈 상관없이 같은 가격으로 3장의 이불을 준다고 광고를 하고, 이게 사이즈가 센티미터로는 표시가 되어 있었습니다. 킹, 퀸, 제 일 작은 거 한꺼번에 펼쳐놓고 킹이 퀸에 대비해서 얼마나 큰지 호스트가 비교를 해 주면 좋은데, 제품을 실제로 보여주는 건 없고, 킹사이즈만 펼쳐놓고 말씀을 해주셔서 아쉬웠습니다.

계속 방송을 봤는데, 사이즈나 색상을 고를 수 있는데 예를 들어서 킹을 2장 사고, 퀸을 1장 살 수 있는지 그런 내용은 언급을 안 해 주시더라고요.

그러니까 소비자 입장에서는 큰 거 2장 사고, 작은 거 1장 사는 것도 좋은 방법이고, 선택 가능하면 좋을 것 같은데. 가능하다, 가능하지 않다 그런 걸 언급을 해 주시면 더 좋지 않았을까 싶습니다.

그리고 계속 강조하는 부분이 거실 바닥이나 소파나 다용도로 쓸 수 있다고 하는데, 방송 장면에는 침대에 펼쳐놓고 딱 이불로만 쓰는 것만 계속 반복되더라고요. 다른 용도로 어떻게 쓰는지도 보여주시면 좋겠습니다.

이상입니다.

○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

두 번째는 저도 안 봤지만, 임 위원님 말씀 들으니까 혼돈이 되네요.

킹 3장만, 퀸 3장만 이렇게 해야 되는 건지, 섞어서 해도 되는지 코멘트가 없었어요?

○ 임원택 위원

네.

○ 위원장 (박창희)

마지막으로 제가 말씀드리겠습니다.

12월 8일 11시 35분 <고등어삼치세트>입니다.

해물이나 이런 거 보면 항상 특대 사이즈, 자사 사이즈 이런 말이 자막에 나오더라고요. 이날도 똑같은 특대고등어, 특대 삼치인데.

물론 생선마다 크기가 다르겠지만 고등어는 120g, 삼치는 150g. 같은 특대 사이즈인데. 이걸 소비자들로 하여금 오해 없는 설명이 필요할 것 같아요.

특대임을 강조하면서 자사 사이즈라는 자막이 있는데, 지금 말씀드린 것처럼 생산에 따라 사이즈가 다르지만 g이 120, 150 이런 것에 대한 구체적인 설명이 필요하지 않을까 생각을 합니다.

먹기 좋게 필렛.

우리가 필렛은 많이 사용하는 외래어라 그럴까. 많이들 알고 있지만, 1개씩 개별포장이라는 자막이 나오는데요. 이 필렛이라는 말을 사전을 찾아봤더니 뼈와 껍질을 제거하여 사용 간편하다는 뜻이 제일 먼저 순위가 나와 있더라고요.

그래서 그 의미라면 추가로 쇼호스트나 자막에 소비자들을 설명해 주면 조금 더 용이하게 소비자들이 이해하지 않을까라는 그러한 생각입니다.

오늘 두 분이 결석하시고 한 분이 일찍 나가셨지만, 시간상 빨리 끝난 건 아닙니다.

위원님들 모니터링 의견은 이것으로 하고요.

○ 축산팀장 (김병규)

반갑습니다. 축산팀 답변 진행할 김병규 팀장입니다.

일단 농산, 축산이 좀 많아서 차례대로 설명드리도록 하겠습니다.

일단 이성우 위원님 <해남고구마(좋은꿈)> 관련해서 이성우 위원님 질문주셨는데, <해남고구마(좋은꿈)> 일단 지리적 표시제를 받은. 해남의 특산물 중에 하나입니다.

보통 이 계절에 12월에 일반적으로 판매하는 품종은 보통은 호박품종 아니면 꿀품종. 꿀고구마, 호박고구마입니다.

호박품종이 금년에 작황이 특히 안 좋고. 또 꿀품종 대비해서 호박품종의 재배 자체 면적이 계속 줄고 있습니다.

일단 기후변동도 원인이 되지만, 호박고구마가 상대적으로 재배하기 어렵다는 특성도 있어서 점차 호박고구마 품귀현상이 두드러지고 있고. 금년에는 변수보다는 아예 상수가 돼버린 기후변화 문제 때문에 특히나 호박고구마는 양이 좀 줄었습니다.

저희가 보통에 한 방송에 1개 코드를 노출한다면 호박고구마로만 방송을 하거나 아니면 꿀고구마로만 방송을 하는데, 현재 호박고구마로만 수급이 어렵기 때문에 호박고구마를 목표 대비해서 일정 대비 목표 수량의 수량을 확보해 두고. 꿀고구마도 선택

하시는 분들을 위해서 주문 2번은 꿀고구마를 배치를 했습니다.

지금 사실 6,800세트면 저 고구마가 지금 저 시간대 목표의 한 70% 수준입니다.

그래서 판매에 있어서 적은 양은 맞고. 그래서 그 나머지 부분을 꿀고구마로 이렇게 함께 더하여 판매하는 그런 판매전략이라고 생각하시면 되겠습니다.

그래서 최근 저희가 고구마를 판매하는 방식이 호박고구마, 꿀고구마를 이렇게 주문1번, 주문2번으로 하는 경우가 있고. 아예 상품 세팅을 호박고구마 1박스, 꿀고구마 1박스 이렇게 해서 그냥 2개를 한 세트로 묶어서 판매하는 그런 경우도 있습니다.

그리고 저희 큐어링이나 후숙 이런 것들은 특히 고구마 수확 이후에 고구마의 품질을 올리는 저장 과정 중에 하나인데요. 향후 방송에서 자세하게 설명할 수 있도록 제작 회의 때 긴밀히 논의하겠습니다.

다음은 조선행 위원님께서 의견주셨던 예미정 <종가떡갈비> 관련 내용입니다.

이 박정남 조리기능장님이 예미정의 수석셰프이기도 하고, 조리기능장이기도 하고, 안동 종가음식교육원의 원장이기도 합니다.

그리고 제가 아까 수석셰프라고 말씀을 드렸는데, 예미정은 안동에 있는 대표적인 전통 한국음식점으로 여기 다양한 종가음식들을 각종 정찬 형태로 선보이고 있는 안동 지역의 맛집이라고 볼 수 있겠습니다.

이분은 예미정 수석셰프기도 하고, 이 90여 개 종가가 밀집돼 있는 안동지방의 종가음식교육원의 원장이기도 하기 때문에 이분이 종가음식의 대표적인 한 갈래로 인정받고 있는 떡갈비류.

왜냐하면 예전부터 떡갈비를 제조를 하려면 굉장히 많은 정성이 들어가야 되기 때문에 대표적인 종가음식 중에 하나로 이렇게 인정받아왔습니다.

그래서 그런 예미정 종가음식을 연구하시는 분의 레시피를 직접적으로 사용한 건데, 그 두 가지에 대한 연계성이 저희가 방송할 때는 제대로 좀 전달을 하지 못한 것 같습니다.

게스트 관련 내용이랑 종가떡갈비 레시피 이런 것들을 조금 더 연계성 있게 설명할 수 있도록.

그래서 이런 안동지역 전통음식을 대표하는 레시피를 이 상품이 이렇게 반영했다는 부분을 선명하게 설명드릴 수 있도록 하겠습니다.

다음은 <창억떡>입니다.

사실 대부분의 우리나라 전통음식들이 종가, 집 단위를 기준으로 계승되어 왔고, 상업 문화 안에서 발달하지 않았기 때문에 떡집이라는 것도 사실 근현대를 이후로 발전한 것이라고 일반적으로 추측을 하고 있습니다.

그래서 이 <창억떡> 같은 경우는 사실은 광주지역에서 3대째 이어져 내려오고 있는 지역의 유명한 강자, 떡집이라고 말할 수 있겠습니다.

3대가 이어져 내려온 그런 떡인데, 그 부분에 대한 히스토리 설명을 과거에는 저희가 전달을 많이 했는데, 지금은 조금 빠진 것 같습니다. 그 부분 보충해서 설명할 수 있도록 하겠습니다.

그리고 이 상품이 물론 저희가 론칭은 했지만, 전국적으로 명성을 얻게 된 계기가 저 인절미. 하단에 보시면 카스텔라 가루가 묻혀진 상품이 정식 명칭으로는 호박인절미입니다.

가운데 있는 떡살을 호박을 가지고 찹쌀과 더불어 찼어내서 호박인절미로 만든 것이고 그 위에 카스텔라로 곱게 뿌렸습니다.

보통 고물이 콩고물이나 돈부, 팔고물 저희가 사용하는 전통떡은 텁텁할 수 있는데, 이 카스텔라를 뺀아서 부드럽게 호박과 곁들여서 같이 먹기 때문에 호박의 향과 그다음에 카스텔라의 부드러운 식감이 같이 잘 어우러져서 이게 서울지역 분들의 공구에 빵 터지게 되면서 사실 <창역떡>이 전국적으로 이름을 알리게 된 것 같습니다.

그렇기 때문에 이게 시그니처 품목이라고 설명을 많이 드리게 된 거고요.

보관방법, 해동과정 이런 것들은 앞으로 편하게 상품을 활용할 수 있는 부분이기 때문에 저희가 반드시 방송할 때 전달하도록 하겠습니다.

<자연식품무안자색양파즙> 서인환 위원님께서 질의 주셨는데, 저희가 06시부터 라이브를 시작해서 24시경에 라이브가 종료가 되고, 05시에 편성되는 상품은 재방송입니다.

그래서 상단에 라이브 진행이 아닌 재방송이라는 문구를 노출을 했고요.

그런데 이게 이렇게 혼동이 오게 된 게 지금 시점에 새벽시간에 아마 상품을 갖 운영하는 올해 여름 시점의 라이브분을 재방분으로 이렇게 영상을 상영을 했기 때문에 그런 혼동들이 오는 것 같습니다.

그래서 가급적이면 앞으로는 최근 영상을 사용할 수 있도록 그렇게 저희도 관리를 하고.

그다음에 500만 포보다는 조금 더 팔렸을 텐데, 이게 첫 방송 이야기니까 재방으로 생각하시면 될 것 같고요.

자색양파가 안토시아닌만 강조된 것 같은데, 조금 더 다른 부분도 설명할 수 있도록 하겠습니다. 일반 양파에 비해서 자색양파가 가지는 영양소로서 다른 특징이 안토시아닌에 있기 때문에 그 부분을 집중적으로 설명을 한 것 같습니다.

그리고 물론 보관기관 그다음에 이런 여러 가이드가 있지만, 저희도 재방송을 한다고 하더라도 저희가 실제 상품을 라이브에 운영하는 거에 기준을 맞춰서 출고하고 생산하고 관리를 하기 때문에 그런 부분에 있어서는 오차는 생각 안 하셔도 괜찮은 부분입니다.

저희가 충분히 재방송 부분도 이런 유통기한이라든가 재고관리를 하고 있습니다.

그리고 <한우 먹는 날 한우스테이크> 김윤자 위원님께서 의견주셨습니다.

저희도 실제 받아보실 수 있는 상품을 시연에 충실하게 보여드리고, 그게 충분히 이렇게 전달될 수 있도록 이런 컨디션에서 이렇게 가는 상품을 이렇게 저희가 손을 봐서 지금 스튜디오에서 보여드린다는 걸 최대한 직접적으로 전달해서 방송의 신뢰도를 더욱 높일 수 있도록 저희 상품 쪽에서도 지속적으로 노력하겠습니다.

그리고 스테이크 소스는 실제로 저희가 유사 상품 중에 스테이크 소스가 포함돼 있는

상품이 있는데, 재구매 시에 소스가 많이 남는다는 의견이 있어서 매번 소스를 포함해서 운영하고 있지는 않고요.

향후에 소스를 별도 구매하시거나 아니면 월 1회. 아니면 소스 구성상품을 병행을 운영해서 고객 편의성을 높일 수 있도록 하겠습니다.

○ 윤금선 위원

제가 저 상품을 구매했습니다.

그런데 판매할 때 15mm ~ 20mm의 두께가 간다고 했는데, 이 고기로 따졌을 때 5mm의 차이는 무진장 크다고 생각하거든요. 그걸 조금. 어떻게 보이는 건데, 여기의 5mm는 몇 퍼센트잖아요, 사실. 그렇죠?

○ 축산팀장 (김병규)

네.

○ 윤금선 위원

그래서 저는 정말 실제로 방송 봤을 때 보다는 고기가 얇다는 생각을 했습니다.

○ 축산팀장 (김병규)

중량적인 측면에서는 사실 저희가 정확하게 측정 계량을 해서 갈 수 있지만, 일정한 두께를 설정을 해 두고 그 두께에 맞추고 커팅을 하는 것은 맞지만, 실제로 스키포장을 하게 되면서 일부 압착이 돼서 오차가 발생할 수 있고. 또 작업과 공정으로 인해서 g수는 맞추지만 얇게 될 수 있는 여지도 있는 편입니다.

그런 오차들을 최대한 줄일 수 있도록 저희도 노력하고.

말씀하신 것처럼 사실 몇 mm가 큰 차이가 나는 것을 저희도 너무 중요한 부분으로 생각하고 있기 때문에 그런 부분, 특히 두께 이런 것들을 정확하게 전달할 수 있도록 향후 더 정밀하게 접근할 수 있도록 그렇게 노력하겠습니다.

○ 위원장 (박창희)

다른 방송이나 또는 우리 공영홈쇼핑에서 하는 고기 같은 거는 대개 15mm 내외 이렇게 돼 있거든요. 그때 한번 물어봤어요. 그러니까 팀장님께서도 소비자들이 입에 딱 씹기 좋은 두께라고 해서 아마 15mm 내외가 제일 많은 쇼핑 채널에서도 하는 것 같은데. 오히려 지금 말씀은 몇 mm 간격이었어요?

○ 윤금선 위원

15mm ~ 20mm.

○ 위원장 (박창희)

5mm 간격보다는 15mm 그런 표현이 더 좋지 않을까. 우리 방송에서도 한 것 같은데, 다른 고기할 때 제가 본 것 같습니다.

○ 축산팀장 (김병규)

그런 표기도 적극적으로 검토해 보도록 하겠습니다.

표현 부분은 조금 더 신중을 기하도록 하고.

그다음에 지금 제안 주신 이 부분들은 저희가 방송 진행하면서 잘 반영해서 진행할 수 있도록 하겠습니다.

그리고 강복석 명인이 초청으로 농식품부 지정 식품명인이 된 분이어서 아무래도 방점이 초청에 찍혀 있는 것이 사실이고. 시연과정에서 초청을 약간 많이 사용하는 느낌으로 갔던 것 같습니다. 이것은 저희가 시연 부분에서 과하지 않도록 조정하도록 하겠습니다.

그리고 핸드메이드 제품으로 오해를 하지 않게, 직접 손으로 만드는 핸드메이드 느낌이 드는 영상에는 '제품의 이해를 돕기 위한 연출된 화면입니다.'라고 자막을 노출하고 있는데, 이런 부분들 조금 더 오인 없도록 제조공정이나 이런 부분도 자세히 노출할 수 있도록 하겠습니다.

이상입니다.

○ 위원장 (박창희)

팀장님, 제가 하나 더 첨가해서 말씀드리겠습니다.

아까 양파즙. 당연히 저는 05시이기 때문에 재방송이라는 것은. 뭐 아침 일찍 일어나서 보면 다 재방송인데. 내용상 다 재방송인지 알지만, 지금 팀장님께서 살짝 확인하시는 게 아니라 고친다는데 이것은 소비자로 하여금 볼 때 굉장히 거부감을 느끼는 거 아닌가 해서요. 어떻게 6개월 차이나는 방송을 편집도 안 하고 재방송을 한 거는. 예를 들어도 재방송이라도 한 달 정도는 우리가 충분히 이해가 되지만, 저것은 12월에 방송을 했는데, 6월에 방송했다고 하면 소비자들이 저걸 봤을 때 재방송으로 인지는 하지만, 좀 심하다는 생각이 들지 않을까하는 생각에서 다시 한번 말씀을 드립니다.

○ 축산팀장 (김병규)

알겠습니다.

저희가 재방 진행할 때 라이브 방영분이나 이런 것들은 가급적이면 최대한 최근 일자 것으로 방송하도록 그렇게 하겠습니다.

○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

○ 수산팀 (전승아)

안녕하세요. 수산팀 전승아입니다.

마지막에 의견 주셨던 <고등어삼치세트> 답변드리겠습니다.

우선 공영홈쇼핑 자사 사이즈 기준으로 삼치의 경우는 150g 이상이, 고등어는 120g 이상이 특대 사이즈입니다.

그런데 150과 120이 나가다 보니까 조금 헛갈리신 부분이 있었던 것 같고요.

방송 중에 저희가 QR를 통해서 사이즈를 계속 안내를 드리는데, 핸드폰으로 QR 찍으면 조금 더 자세히 사이즈를 확인하실 수 있고요.

그런데 어르신들이 이걸 체크하시기는 힘드실 것 같습니다.

그래서 쇼호스트 멘트를 통해서 조금 더 강화해서 진행하도록 하겠습니다.

그리고 필렛에 대해서 설명을 굉장히 잘해 주셨는데, 필렛은 홈쇼핑에서 일반적으로 파는 한 마리가 아니라 반 마리라고 보시면 되고요. 저희가 온마리 같은 경우는 온마리 또는 버터플라이로 소거를 하고 있습니다.

그런데 홈쇼핑 많이 보시는 분들은 이해를 하시는데, 모르시는 분들은 있을 것 같아서 이 부분도 조금 더 강화해서 설명을 드리도록 하겠습니다.

이상입니다.

○ 위원장 (박창희)

수고하셨습니다.

○ 상품개발2실장 (박종인)

안녕하십니까?

지난주에 상품개발2실장으로 전보 발령이 있었습니다.

인사 드리겠습니다.

저는 모바일영업실 맡다가 이번에 상품개발2실로 왔습니다. 박종인 실장이라고 합니다. 잘 부탁드리겠습니다.

제가 처음 참석하다 보니까 직접 MD가 설명드리면 조금 더 구체적으로 설명드릴 텐데, 오늘은 제가 충분히 듣고 제가 설명을 드리고요.

추후부터 조금 더 자세한 설명이 필요하면 MD들을 직접 참석시키도록 하겠습니다.

조선행 위원님께서 말씀 주신 <제일아쿠아퓨리플러스> 살균수 관련해서 말씀드리겠습니다.

사실 위생이나 살균에 대해서 고객들 관심이 많다고 생각합니다.

일반적인 정수기 외에 살균수에 대한 얘기가 나왔는데, 자세한 설명이 없었던 것 같습니다.

전기분해로 인해서 차염소산수. 용어로는 그렇게 되는데, 전기분해살균수가 세포의 살균막을 없애서 사멸시키는 그런 기능이 있는 살균수입니다.

그 통로를 살균수가 흘러나가면서 살균해 주는 그런 기능이 있는데, 설명이 아마 부

연설명이 빈도나 상황에 대해서 설명이 부족했던 것 같습니다.

빈도는 보통 추천드리는 것은 딱 정해진 건 없는데, 3일 ~ 10일 사이에 한 번씩 하도록 되어 있습니다.

여름철 같은 경우는 조금 더 자주하거나, 아기가 있거나 이런 가정 같은 경우는 조금 더 자주 활용할 수 있도록 안내를 드릴 수 있도록 할 예정이고요.

살균수 버튼을 3초 정도 누르면 1분 정도 살균수가 흘러나오고, 2분 정도가 살균수를 세척해서 3분 정도 물이 작동되게 하는 기능입니다. 그 기능 설명이 부족했던 것 같습니다.

그것을 차후 방송부터 자세하게 안내 드릴 수 있도록 말씀드리도록 하겠습니다.

방송이다 보니까 설명이 심의나 여러 가지 제한되는 부분도 있어서 세부적으로 말씀을 못 드렸던 것 같습니다.

### ○ 임원택 위원

저 하나만요. 여쭙보고 싶기도 하고, 관련된 일을 해서.

살균수라고 그러면 말 그대로 유해세균 같은 거를 죽이는 물질이라는 뜻이잖아요. 화학물질이라는 뜻인데, 그게 요새는 옛날에 가습기 살균제 사건이 있어서 저런 표현은 살생물제라고 해서 살생물제품이라고 해서 일반적인 화학제품에는 저런 말을 쓰려면 살균을 하는 물질이라는 표현을 쓰려면 따로 화학제품안전법에 따라서 허가를 받아야 되는 걸로 알고 있거든요.

그래서 보통 요새 정수기에는 살균이라는 말을 잘 안 쓰고.

살균이라는 말을 쓸 때는 관 같은 거를 자외선이나 유리 같은 걸 물리적으로 살균기능을 하는 건 모르겠지만, 저렇게 화학제품 또는 화학제. 또는 그런 물질이 살균 역할라고 한다는 표현은 따로 허가를 받지 않으면 제가 알기로는 쓰지 못하는 걸로 알고 있는데요.

### ○ 상품개발2실장 (박종인)

따로 허가를 받았고요. 한국건설생활환경시험연구원 쪽을 통해서 허가를 받았고. 저희들이 표현할 수 있는 거는 살균세척 기능으로 편리한 관리가 가능하다는 정도 수준의 허가를 받아서 그 문구가 상품기술서상에 표현되어 있습니다.

### ○ 임원택 위원

한번 알아보셔야.

### ○ 상품개발2실장 (박종인)

조금 더 디테일하게 알아보겠습니다.

○ 임원택 위원

잘못 들으면 내가 먹는 물이 살균돼서 나오는 물같이 느껴질 수 있는 거 아닙니까?

○ 상품개발2실장 (박종인)

저도 처음에 이걸 보고요. 살균수가 만들어져서 어떻게 되는 것인지 완전히 보지 않은 경우에 그렇게 생각을 했습니다. 살균수라는 그 말이 그 관을 세척해 주는 형태의 용어로 쓰였는데, 이것은 표현이나 이런 것들은 다시 한번 확인해서 점검을 해 보도록 하겠습니다.

○ 임원택 위원

제가 왜 그 말씀을 드리냐면 정수기 이름 자체가 살균정수기라고 되어 있더라고요. 이걸 들었을 때 저만 그런지 모르겠지만, 물이 정수를 할 때 물을 살균시켜서 그 물을 내가 마시는 것으로 보이지 않나요? 살균정수기라는 말은?

○ 위원장 (박창희)

그렇죠.

○ 임원택 위원

살균기능이 있는 그러니까 정수기 자체 기계가 살균된다는 게 아니라 내가 먹는 물이 유해세균이 죽어서 나온 그 물이라는 뜻으로 오인이 될 것 같아서 말씀을 드렸습니다.

○ 상품개발2실장 (박종인)

앞서 말씀을 드렸지만, 지난주에 와서 상품에 대한 연구를 좀 하고 있는데요. 제가 이해하고 올라온 거는 버튼을 눌렀을 경우에 전기분해에 의해서 살균수 형태가 만들어지고, 그게 그 짧은 관에 흘러만 나와주면 이슈는 없는 걸로 그렇게 기능 점검을 받아서 말씀을 드린 거고요.

그런데 이런 부분들이 다 국민적인 포비아들이 있기 때문에 조금 더 디테일하게 더 찾아보고 진행할 수 있도록 하겠습니다.

○ 조선행 위원

그러니까 포인트는 아까 위원님이 말씀하셨던 것처럼 물에 있는 균을 살균하는 게 아니라,

○ 상품개발실장 (박종인)

관.

○ **조선행 위원**

그렇죠. 정수기를 이루고 있는 구성. 관이라든가 들어오는 꼭지라든가 이런 데를. 그러니까 차염소산수라는 건 결국 염소잖아요. 수돗물 할 때 하는 그 염소를 투입을 해서 거기 있는 세균을 죽인다는 얘기인데, 그렇게 설명을 한다면 조금 덜... 제가 정수기를 어떻게 해야 될까 이런 중에 딱 봐서 관심 있게 봤거든요. 좀 그런 생각이 들었습니다.

○ **상품개발2실장 (박종인)**

기능적으로 편리하게 세척하는 기능이 있다고 상품기능이 그렇게 돼 있고, 인증도 받았기 때문에 그렇게 표현이 된 건데요. 아마 우려하신 부분이 있을 수 있다고 생각합니다.

○ **조선행 위원**

그리고 소비자들은 염소가 들어있는 걸로 살균한다고 그러면... 그러니까 1분하고 2분은 흘러내리라고 그렇게 부연설명이 되어 있잖아요.

○ **상품개발2실장 (박종인)**

자동으로 1분, 2분 흘러내리게끔.

○ **조선행 위원**

아, 자동으로 그렇게 되어 있는 거예요? 염소로 소독한다는 것도 '어? 소독?' 이렇게 생각이 들기는 하죠. 오해를 불식시킬 수 있는... 제품의 장점을 조금 더 살리는 걸로 접근하면 좋겠다는 생각입니다.

○ **상품개발2실장 (박종인)**

네, 알겠습니다.

○ **위원장 (박창희)**

우리 임 위원님께서 법 전문가이기 때문에 자세하게 법리대로 설명해 주셨던 것 같습니다.

○ **서인환 위원**

VU로 살균하는 것도 있잖아요. 저는 물을 UV로 살균하나 그런 생각을 했습니다.

○ **조선행 위원**

물은 UV로 안 되죠.

## ○ 상품개발2실장 (박종인)

이어서 설명드리겠습니다.

<스칸디노티아두유제조기> 관련해서 말씀드리겠습니다.

첫 번째 시연 이 부분까지 보여 드릴 수 있도록 저희들이 방송 준비할 수 있도록 그렇게 하겠습니다.

그리고 전기세 부담 같은 경우는 한 달 정도 사용했을 때 한전에서 요금계산기 체크 해 주는 솔루션이 있거든요. 그걸 통해서 확인해 본 바로는 1,200원 정도 소요됩니다.

그런데 가정별로 누진세 다른 전기 관련된 사항이 있기 때문에 그걸 제외하고 봤을 때 그 정도 전기가 나오기 때문에 크게 부담되지 않아 보이고요.

소음 부분은 30분 불려서 진행하기 때문에 일반적인 건 흡수가 될 수 있는데, 딱딱한 부분에 있어서는 방송 진행할 때 충분히 설명드릴 수 있도록 하겠습니다.

그리고 저게 칼날은 한 세트로 풀 착장돼 있는 것이기 때문에 1년간은 무상으로 맞교환해 드립니다. 흘러내림이나 이런 이슈들이 있다고 판단돼서 1년 동안은 맞교환해 드리고, 1년 이상은 유상으로 교환해 드리고 있습니다.

그렇게 안내해 드릴 수 있도록 하겠습니다.

칼날 부분에 대해 그 정도 하고요.

마지막으로 <까사메르극세사이불 3장(로렌)>입니다.

사이즈에 대한 부분은 항상 보는 관점에 따라서 와닿지 않기 때문에 방송 표현할 때 저런 부분들 활용할 수 있는지 협의해서 진행할 예정입니다.

색상을 섞어서 하는 부분에 있어서는 미리 만들어서 오다 보니까 홈쇼핑 특성에 이슈가 있습니다.

업체가 사실 풀로 진행하면 저희들이 안내를 드리면서 할 텐데, 그 부분 부족한 점이 있고요. 그래도 소분화해서 살 수 있다는 거는 계속 협의해서 일정 부분 가능한지 체크하도록 하겠습니다. 지금까지는 만들어져있기 때문에 애로사항이 있었습니다.

저희 스튜디오 공간이 좀 부족한 측면이 있는데, 다양하게 연출할 수 있도록 노력하겠습니다. 이상입니다.

감사합니다.

## ○ 위원장 (박창희)

시간이 다 돼서 마지막 인사드리겠습니다.

후반에 선임되신 분들은 출석을 풀로 하셨네요.

저희가 1년이 살짝 넘었고, 이쪽은 2년이 다 돼가는 그런 위원님들이신데, 하여간 한 해 동안 너무나 수고 많이 해주셨습니다.

개인적으로 얘기도 했지만, 처음에 공영홈쇼핑 시청자위원이 됐을 때는 한두 편만 보면 금방 어떤 지적사항이 나올 정도였는데, 요새는 몇 개를 봐도 사실 지적사항 찾기가 힘듭니다.

그만큼 개인적으로는 홈쇼핑 채널 직원들도 많이 노력해 주시고, 소비자 입장에서 많이 만들어주시고 수고를 하셨다고 생각합니다.

내년에는 더욱더 위원님들과 임직원 여러분들이 더 수고하셔서 더 좋은 채널을 만드시도록 힘써주시기를 바랍니다.

개인적인 얘기지만, 제가 임플란트 때문에 치아를 뺀 지 오래돼서 말이 헛나옵니다, 그래서 죄송하다는 말씀을 드리고요.

올해 너무 많이 수고해 주셨습니다.

새해 복 많이 받으시고요. 2025년 새해 1월에 보는 걸로 하고, 이것으로 12월 마지막 시청자위원회를 마치겠습니다.

감사합니다.

-끝-