■ たらのソテー

シンプルにフライパンで焼くだけで、鮮度よいヤママサのたらはふんわり。ベストな薄塩加減、たらの美味しさがくっきり。塩気が薄い時は、お好みの調味料をかけて。

◆ 材料（1人分）

・たら	1切
・オリーブ油	小さじ1

◆ 作り方

1. 熱したフライパンにオリーブ油を引き、ペーパータオルで水気を拭いたたらを片面2分、返して約1分焼く。焼き立てのあたたかいうちが最もふんわり食感を楽しめます。一緒にしいたけや、ししとうなどをソテーして。

ヤママサ